

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: 15.2.2023

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 08.02.2023 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 Semingestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

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/7531

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



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar **Krisen vermeiden in Zeiten knapper Ressourcen** am 22. 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

Krisen vermeiden in Zeiten knapper Ressourcen

Durch Prävention und gutes Management
Ihre Produktion sichern

Nach nur einem Online-Seminar-Tag werden Sie:

- Mit einem anlassbezogenen Krisenstab Kompetenzen zusammenführen und Sicherheit aufbauen
- Potenziale für die Transformation zu mehr Nachhaltigkeit im Unternehmen nutzen und Krisen abwehren
- Energieeffizienz- und Einsparungspotenziale identifizieren und nutzen
- Die Mikrobiologie trotz Knappheit bei Reinigungsmitteln und Energie beherrschen
- Kriseninduzierte Food Fraud Risiken erkennen und erfolgreich abwehren
- Maßnahmen einsetzen, um Kosten zu reduzieren

22. Februar 2023

Ihr Referent/ Ihre Referentinnen:

Dr. Andreas Müller
Diana Röwer
Dr. Janin Stratmann-Selke

S-7531-3-01-2

BEHR'S...AKADEMIE

Seminarprogramm

Mittwoch, 22. Februar 2023 • 09.00 bis ca. 17.30 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Erwartungen und Wünsche der Teilnehmer

09.15 Dr. Andreas Müller

Effektives Krisenmanagement

- Einen anlassbezogenen Krisenstab aufstellen, der Folgeabschätzungen, Risikoabwägungen und Optimierungsideen liefert und notwendige Wirtschaftlichkeitsabschätzungen durchführt
- Die möglichen Auswirkungen von Rohstoffknappheit richtig einschätzen und abmildern
- Rechtzeitiges Vorproduzieren und andere Taktiken (z.B. Anpassung des Produktmixes zur Verlängerung der Reichweite von knappen Rohwaren)
- Abteilungsübergreifende, akute Suche nach Optimierungsmöglichkeiten

10.25 Pause

10.40 Dr. Andreas Müller

Energieeffizienz- und Einsparungspotenziale identifizieren und nutzen

- Vorgehensweise strukturieren – Kosten und Nutzen konsistent ermitteln
- Personengebundene organisatorische Maßnahmen
- Technikgebundene organisatorische Maßnahmen
- Technische Arbeiten mit keinen oder nur geringen Investitionskosten
- Modernisierungen und Substitutionen mit Investitionskosten
- Beispiel für detaillierte Checkliste zur Anwendung im eigenen Betrieb

12.10 Mittagspause

13.10 Dr. Janin Stratmann-Selke

Mikrobiologie im Kontext des Reinigungs- und Desinfektionsmittel-Engpasses und der Energieknappheit

- Aktualisierung des Konzeptes zur Reinigung und Desinfektion
- Veraltete und ineffiziente oder nicht effektive Prozesse

- modernisieren und anschließend richtig validieren
- Das HACCP-System entsprechend der Änderungen schnell und korrekt überarbeiten und validieren
- Potenziale identifizieren, bei denen durch modernere Prozesse weniger erhitzt oder gekühlt werden muss
- Durch Rework/Recycling „Abfälle“ für die weitere Produktion nutzbar machen

14.40 Pause

14.50 Dr. Andreas Müller

Kriseninduzierte Food Fraud Risiken

- Rohstoffverknappung: direkte und indirekte Ursachen verstehen (z.B. direkt: Ukraine als Herkunftsland, indirekt: Russland/Ukraine als Düngerproduzenten)
- Food Fraud Risiken erkennen und für den eigenen Geschäftsbereich richtig bewerten
- Anlassbezogene Neubewertung der Risikoprofile für Rohwaren und Lieferanten – vereinfachte 3x4 Risikomatrix einsetzen
- Prüfstrategien für Rohwaren nachschärfen – unerkanntes „Durchreichen“ von Verfälschungen vermeiden
- Reichweiten bedrohter Rohwaren verlängern durch geänderten Produktmix und Aktivierung von Alternativlieferanten

15.50 Diana Röwer

Potenziale für mehr Nachhaltigkeit nutzen

- Umweltschutzgesetze, die in Zukunft auf die Industrie zukommen und schon heute berücksichtigt werden sollten
- Stellschrauben, die als erstes umgestellt werden oder die größte Verbesserung im Unternehmen bringen
- Weitere Transformationsmöglichkeiten, die schon kurzfristig zu Ressourceneinsparungen führen können

17.05 Diskussion und abschließende Fragerunde

Individuelle Lösungsansätze können in einer abschließenden gemeinsamen Diskussion zwischen den Teilnehmenden und Referenten entwickelt werden.

17.30 Ende des Online-Seminars

Ihr Referent/Ihre Referentinnen:

Dr. Andreas Müller Ist Physiker und Werkstoffwissenschaftler. Er arbeitete lange in der Luftfahrt und wechselte 2009 in die Lebensmittelsicherheit. Nach neun Jahren bei einem internationalen Labordienstleister machte er sich selbstständig. Zu seinen Tätigkeitsschwerpunkten zählen: forensische Inspektionen, Kausalkettenaufklärung sowie Risikoanalysen in den Bereichen Food Fraud und Fremdkörper. Seine Expertise als Führungskraft (15 Jahre Geschäftsführer) wird für Sparring-Aufgaben gern in Anspruch genommen. Andreas Müller hat viele Jahre im Ausland gearbeitet (davon zehn Jahre in China). Er kombiniert interdisziplinäre und interkulturelle Kompetenz und ist gefragter Referent.

Diana Röwer Diplom-Oecotrophologin (Abschluss 2009 an der Hochschule Niederrhein). Nach dem Studium sammelte sie Berufserfahrung als Mitarbeiterin in der Qualitätssicherung, dann als Leiterin Qualitätsmanagement in verschiedenen Lebensmittelverarbeitenden Unternehmen. Zurzeit ist sie als Prozessmanagerin zur Weiterentwicklung eines Integrierten Managementsystems deutschlandweit tätig. Sie ist Autorin des Buches „Fragen & Antworten Abfälle in der Lebensmittelindustrie“.

Dr. med. vet. Janin Stratmann-Selke Ph.D. Nach dem Studium der Tiermedizin an der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover. 2003 promovierte sie zum Ph.D. im Feld Mikrobiologie, 2006 hat Sie die Promotion zum Dr. med. vet. im Bereich der angewandten Mikrobiologie (Milch) absolviert. Nach Stationen in der Infektionsdiagnostik und Hygiene im Bereich der Primärerzeugung (Stallklima) liegt der Tätigkeitsschwerpunkt seit 2014 im Bereich der Lebensmittelhygiene und des Lebensmittelrechts im Bereich des Anlagenbaus und der Anlagenhygiene.

Wer nimmt am Online-Seminar teil?

Erfahrene Mitarbeiter und Führungskräfte aus den Bereichen Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement, Produktentwicklung, Produktion und Nachhaltigkeit sowie Lebensmittelunternehmer, Geschäftsführer, Gesellschafter und Inhaber. Außerdem Mitarbeiter aus den Bereichen Technik und Anlagenmanagement.