

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: 2. Mai 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 25.04.2023 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 Seminargestaltung
- 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/7536**

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

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar

Food Fraud Prävention 2.0

am 9. Mai 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

Food Fraud Prävention 2.0

Ihr Schutzschild: gutes Risikomanagement

Nach nur einem Online-Seminar-Tag werden Sie:

- **sich vor Tätern schützen:** indem Sie die Abläufe in Täterunternehmen berücksichtigen und charakteristische Hinweise während Betriebsbegehungen richtig deuten.
- **Risiko- und Verwundbarkeitsanalysen effizient und sicher durchführen:** die Anforderungen gängiger Standards erfüllen.
- **Ihre Präventionsstrategie verbessern:** interdisziplinäres Horizont-Screening gezielt einsetzen und bei der Anlieferung Rohwaren-Qualität und -Authentizität sichern.
- **Sensorik und Laboranalytik zur Ermittlung nutzen:** Qualität und Authentizität mit interdisziplinären Möglichkeiten belegen.
- **Ihr Risiko minimieren:** die Gefahr von Täuschungen beherrschen.

9. Mai 2023

Ihr Referent:



Dr. Andreas Müller

BEHR'S...AKADEMIE

S-7536-3-01-2

Seminarprogramm

Dienstag, 9. Mai 2023

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellung

09.15 „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

10.30 Abwehr von Food Fraud: Methoden kennen und kombinieren

- 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

11.45 Pause

12.00 Food Fraud im IFS Food: was Sie beachten müssen

- 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

13.00 Mittagspause

14.00 Analogien zur Risikoanalyse im Lieferketten-sorgfaltspflichtengesetz

- Inhaltliche Überschneidungen und Synergien
- Kritische Erfolgsfaktoren: Kompetenz der internen Auditoren sowie des eigenen Auditors zur Einschätzung von Lieferanten und ihren Umfeldern

14.30 Durch interdisziplinäre Kompetenzen eine wirksame Abwehrorganisation

- 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

16.00 Pause

16.15 Workshop: 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.

17.10 Abschlussdiskussion und offene Fragen

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 Rohwaren.