

## Konditionen



**Ansprechpartnerin:** Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: akademie@behrs.de

### Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.398,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Zugang zum Live-Seminar, Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

**Anmeldeschluss: 28.11.2023 bzw. 23.01.2024**

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab 14 Tage vor der Veranstaltung und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. MwSt.. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

### Die 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

### \*Ihr Plus

Früh anmelden lohnt sich: Nutzen Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis einen Monat nach dem Seminar die Behr's-Datenbank „Nutri-Score sicher umgesetzt“. So bereiten Sie sich optimal vor und sichern die Umsetzung in Ihrem Betrieb.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://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](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

## Anmeldung

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10

22085 Hamburg

Fax 040 - 220 10 91

Telefon 040 - 227 00 80

E-Mail akademie@behrs.de

Internet [www.behrs.de/7606](http://www.behrs.de/7606)

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar

### Update Nutri-Score 2024

am 12. und 13. Dezember 2023

oder 6. und 7. Februar 2024

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

E-Mail

Datum

Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

## ONLINE-SEMINAR

# Update Nutri-Score 2024

Lizensierung und neue Berechnungsregeln sicher umsetzen – Beanstandungen vermeiden

### Wenden Sie die ab 2024 gültigen Berechnungsregeln an:

- **Risiko einer fehlerhaften Berechnung vermeiden:** die neuen Berechnungsregeln sicher anwenden
- **Kontrolle der neu eingesetzten RAL bestehen:** Anforderungen aus dem neuen FAQ-Katalog einhalten
- **Antragstellung zur Lizenzierung kompetent meistern:** Hinweise zur fehlerfreien Antragstellung bei der Santé publique France
- **Besonderheiten bei Saisonartikeln und Eigenmarken beachten:** Erfahrungen aus Sicht des Handels für eigene Produkte nutzen
- **Nutri-Score für Ihre Produkte optimieren:** Rezepturänderungen zur Verbesserung des Nutri-Scores gekonnt steuern

### 2 Termine für Sie zur Auswahl:

**12. und 13. Dezember 2023  
oder 6. und 7. Februar 2024**

### Ihre Referentinnen und Referenten:

Dr. Christine Konnertz-Häußler, LL.M.

Robert Möslein

Dr. jur. Petra Alina Unland

Michael Warburg

Inklusive  
Zugang zur  
Online-  
Datenbank\*

S-7606-3-01-2

BEHR'S...AKADEMIE

## Seminarprogramm

12. Dezember 2023 oder 6. Februar 2024

### 08.55 Online Check-in

#### 09.00 Dr. Christine Konnertz-Häußler

##### **Aktueller rechtlicher Stand zur Verwendung des Nutri-Score-Labels und die Funktion des Regulators RAL**

- Die Erlaubnis zur Verwendung des Nutri-Scores in § 4a LMIDV: Was ist zu beachten?
- Was ist die Markensatzung der Santé publique France: Aufbau und Inhalte
- Welche Tools gibt es noch für die Verwendung des Nutri-Scores?
- Der Nutri-Score im Verordnungsgefüge LMIV und HCVO

#### 10.00 Dr. Christine Konnertz-Häußler

##### **So kommt das Label auf Ihr Produkt: Antragstellung, Lizenzierung und Vorgaben**

- Wie stellt man den Antrag bei der Santé publique France?
- Ab wann entsteht das Recht, den Nutri-Score zu verwenden?
- Was muss bei der Verwendung des Nutri-Scores berücksichtigt werden?
- Welche Besonderheiten gelten für Händler bei der Verwendung des Nutri-Scores?
- Was tun, wenn man den Nutri-Score nicht mehr verwenden will?
- Was droht bei einem Verstoß gegen § 4a LMIDV oder die Markensatzung?
- Was sind die Aufgaben der RAL?
- Darf man den Nutri-Score auch im Ausland verwenden?

### 11.00 Pause

#### 11.15 Michael Warburg

##### **Nutri-Score aus Sicht des Handels**

- Was plant und wie reagiert der Handel
- Gibt es Vorgaben für Eigenmarkenlieferanten
- Wie positioniert sich die Industriemarken?
- Erfahrungen bei der Umsetzung des Nutri-Scores
- Wie geht es weiter?

### 12.15 Ende des 1. Teils des Online-Seminars

## Seminarprogramm

13. Dezember 2023 oder 7. Februar 2024

### 08.55 Online Check-in

#### 09.00 Dr. Petra Alina Unland

##### **Die Berechnung des Nutri-Scores nach dem neuen Algorithmus: Das ändert sich alles!**

- Übergangsfristen zur Umsetzung des neuen Algorithmus für Unternehmen
- Der neue und bisherige Algorithmus im Vergleich
- Berechnungsregeln des neuen Nutri-Scores für die drei Lebensmittelgruppen
- Beispiele aus der Praxis
- Herausforderungen für die Hersteller

#### 10.45 Michael Warburg

##### **Wichtige Fragen aus dem neuen FAQ-Katalog**

- Anwendungsbereich?
- Was bedeutet „Marke“?
- Ist cherry picking möglich?
- Grundlagen für die Berechnung
- Besonderheiten wie Sammelpackungen oder -artikel
- Sind Analysen erforderlich?
- Das Etikett und die online-Information

### 11.45 Pause

#### 12.00 Robert Möslein

##### **Aus C wird plötzlich B? Wie Sie Ihren Nutri-Score optimieren können, ohne Geschmack, Aussehen und Textur einzubüßen**

- Effektiv ermitteln, welche Rezepturänderungen realisiert werden sollten
- Sicherstellen, dass Konsumenten diesen Schritt auch „sensorisch“ mitgehen.
- Optimierter Nutri-Score: Wie weit darf die Rezeptur dafür vom Standard abweichen?

### 13.00 Ende des Online-Seminars

**Am Ende jedes Vortrages ca. 15 Minuten Zeit für Ihre offenen Fragen.**

## Ihre Referentinnen und Referenten:

**Dr. Christine Konnertz-Häußler, LL.M.** Rechtsanwältin bei der Kanzlei Grube-Pitzer-Konnertz-Häußler Rechtsanwälte in Gummersbach, berät zu allen Fragen des nationalen und europäischen Lebensmittelrechts zur Lebensmittelkennzeichnung (z. B. Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben) und Zusammensetzung von Lebensmitteln.

**Robert Möslein** Betriebswirt, Geschäftsführer bei der isi GmbH, verantwortlich für den Bereich Sensorische Produktforschung, berät Kunden aus dem FMCG Bereich bei der Optimierung von Produkten mit Abstimmung von Erwartungen und Erlebnis. Zahlreiche Praxisprojekte zur Verbesserung des Nutri-Scores, ohne Einbuße des charakteristischen, sensorischen Produktprofils.

**Dr. jur. Petra Alina Unland** promoviert am Lehrstuhl für Öffentliches Recht, Völker- und Europarecht in Bayreuth, Abteilungsleiterin für internationales Lebensmittelrecht bei Dr. Oetker, Vorsitzende des lebensmittelrechtlichen Ausschusses der AGF Getreide, Mitglied des Rechtsausschusses des Lebensmittelverband Deutschland, Lehrbeauftragte für Lebensmittelrecht an der Uni Hohenheim.

**Michael Warburg** Lebensmittelchemiker; bis 2011 tätig für Unilever im Bereich Regulatory Food und Nonfood DACH; seit 2012 selbständig beratend tätig in Köln (IW-Institut Warburg). Seit 2013 zusätzlich Durchführung des Issue Monitorings/Managements für die REWE-Group.

## Das Seminar richtet sich an

Mitarbeiter aus der Lebensmittelindustrie der Bereiche Recht, Marketing, QM, QS und PE, die den Nutri-Score in Ihrem Betrieb umsetzen oder kontrollieren.