

Konditionen



Ansprechpartnerin: Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
E-Mail: akademie@behrs.de

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 27. Februar 2024

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 27.02.2024 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 14 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Interaktive Seminalgestaltung
- 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 3 Monate nach dem Seminar Ihren individuellen Zugang zur Behr's-Datenbank „Textsammlung Lebensmittelrecht“. So bereiten Sie sich optimal vor und sichern die Umsetzung in Ihrem Betrieb.

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

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

Telefon 040 – 227 00 80
Internet www.behrs.de/7634



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar Premium **Sichere Rohwarenbeschaffung** am 12. März 2024 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.498,- 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 PREMIUM

Sichere Rohwarenbeschaffung

Geforderte Transparenz lückenlos dokumentieren – Food Fraud vorbeugen – Krisen-Management updaten

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- Gefahren und Risiken in der Rohwarenbeschaffung reduzieren
- den Freigabeprozess bei der Warenkontrolle deutlich verkürzen
- mit externen Audits Ihre Lieferanten prüfsicher einschätzen
- Ihre Lieferanten in die Pflicht nehmen und alle entscheidenden Spezifikationen rechtssicher geregelt haben
- bei bekannten und neuen Schadstoffen dem Handel sichere Auskunft geben
- Anforderungen vom IFS, BRC und FSSC sicher erfüllen

Inklusive telefonischem Beratungsservice

12. März 2024

Ihr Seminarleiter:



Prof. Dr. Ulrich Nöhle

BEHR'S...AKADEMIE

Inklusive
Zugang zur
Online-
Datenbank*

S 7634-3-01-2

09.00 Begrüßung durch Prof. Dr. Ulrich Nöhle

09.10 Dr. Norbert Kolb

Sichere Lieferanten-Bewertung

- Schwachstellen erkennen
- Qualifikations- und Freigabeprozess
- Gefahrenidentifizierung und Risikobewertung bei der Rohstoff- und Lieferantenauswahl
- Untersuchungsfrequenz: Bewertung in Zeiten von Food Fraud
- Lieferantenbewertung und -klassifizierung: Minor- und Major-Merkmale

09.55 Dr. Norbert Kolb

Anforderungen der Standards und Normen an das Lieferantenmanagement

- ISO 22000, FSSC 22000, IFS Food 7 mit Ausblick auf IFS 8, weitere Normen und Vorgaben des Handels
- Kriterien, die zu Abwertungen führen – und wie dieses vermieden wird
- Welche Standards sind für welche Lieferanten Pflicht?
- Integration der Risiko-Bewertung in bestehende QM-Systeme

10.40 Pause

11.00 Dr. Danja Domeier

Spezifikationen rechtssicher gestalten

- Was ist eine Produktspezifikation und zu welchem Zweck wird sie eingesetzt?
- Über welchen Inhalt sollte eine Spezifikation verfügen?
- Unterschiede bei der Beschaffung innerhalb Deutschlands, innerhalb und außerhalb der EU
- Beispiele aus der Praxis: Was ist zu beachten, um Streitigkeiten und Diskussionen zu vermeiden?

11.45 Dr. Danja Domeier

Haftungsrisiken für den Schadensfall reduzieren

- Wofür kann der Lieferant wann haftbar gemacht werden?
- Auswirkungen verschiedener Lieferantenbeziehungen auf die Pflichten und die Haftung des Herstellers
- Verwaltungs-, Straf- oder Ordnungswidrigkeitenverfahren: Wann welches Unternehmen oder welche Person herangezogen wird
- Delegation im Unternehmen: Wann haftet die Geschäftsführung, Einkauf, QS oder QM?
- Wie muss, kann oder sollte sich der Hersteller absichern?

12.30 Mittagspause

13.30 Michael Warburg

Reaktionen des Handels auf Schnellmeldungen: So sind Sie vorbereitet

- Was wird vom Hersteller erwartet? Was ist bis wann in welcher Form vorzulegen?
- Vermeiden Sie Rücksendungen oder gar Rückruf: Was Sie jetzt garantieren können – und was nicht
- Reaktionen des Handels: Wert des Monitorings zur Schadensabwehr
- Welche Änderungen insbesondere durch das Lieferketten-gesetz sind zu erwarten?

14.15 Dr. Norbert Kolb

Wareneingangskontrolle

- Richtige Probenahme
- Authentifizierung gleich bei der Anlieferung
- Notwendige Prüfungen der physikalischen, technischen, chemischen und mikrobiologischen Spezifikationen
- Was ist auf Verpackungen und Belegen der Rohwaren zu kennzeichnen?
- Methoden der Schnellanalytik
- Sichere Handlungsoptionen bei Abweichungen

14.45 Dr. Norbert Kolb

Mit externen Audits Ihr Lieferantenmanagement optimieren

- Aussagekraft von externen IFS-, BRC- und ISO 22000-Ergebnissen
- Das verlangen die Normen und der Handel von Ihrem Lieferantenaudit
- Wann kann und wann muss welches Audit durchgeführt werden?
- Die 10 wichtigsten Schritte der Vorbereitung
- Detail-Checkliste zur Prüfung vor Ort
- Die Befugnisse als externer Auditor
- Erkennung und Behebung von Fehlerursachen vor Ort
- Auditergebnisse richtig aufbereitet für das eigene Audit vorlegen
- Externer Dienstleister vs. eigener Auditor: Vorteile und Schwachstellen. So regeln Sie die Verantwortung
- Wie Auditoren vor Ort häufig in die Irre geführt werden – und Sie vorbeugen

15.45 Pause

16.00 Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Das high level Audit

- Forensische Fragetechniken führen zur Fehlererkennung
- Erkenntnisse aus Einsichtnahme in primäre QS-Protokolle

- Food Fraud: Das betriebswirtschaftliche Audit

16.30 Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Audits in fremden Kulturkreisen: „Abweichungen“ schnell auf die Spur kommen

- Die typischen Fallstricke, und wie Sie diese vermeiden: So kommen Sie mit validen Ergebnissen zurück
- Reiseplanung nach SO-Asien, Afrika, Südamerika
- Gesichtswahrung als wichtigste Aufgabe in Asien
- Abweichende Fragetechnik
- Die richtigen social habits

17.15 Abschlussdiskussion

ca. 17.30 Ende des Online-Seminars

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Frau Dr. Domeier, Herrn Dr. Kolb, Herrn Prof. Nöhle und Herrn Michael Warburg enthalten (bis 31.08.2024). In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

Ihre Referentin/Ihre Referenten

Dr. Danja Domeier Rechtsanwältin, berät und vertritt unter domeierlegal Unternehmen im Lebensmittel-, Verbrauchsgüter und Wettbewerbsrecht. Umfangreiche Herausgeber-, Autoren-, Referenten- und Verbandstätigkeit.

Dr. Norbert Kolb In beratener Tätigkeit bei der Worlée NaturProdukte GmbH. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte.

Prof. Dr. Ulrich Nöhle (Seminarleitung) Lebensmittelchemiker, 30 Jahre in Führungspositionen in internationalen Lebensmittelkonzernen tätig; QM, Beschaffung, supply chain management, CEO. Heute Interim- und Krisenmanagement, Mediation, Medientraining.

Michael Warburg Lebensmittelchemiker; bis 2011 tätig für die Firma Unilever im Bereich Regulatory Food und Non-food DACH; jetzt beratend tätig und zusätzlich Durchführung des Issue Monitorings/Managements für die REWE-Group.