

Online-Serie PLUS

Lebensmittelrecht: in kritischen Situationen stets sicher handeln und entscheiden

Von der Verkehrsfähigkeit über Kennzeichnung bis hin zu Reklamationen und Beanstandungen:
Jeden Monat in 4 Stunden mehr Sicherheit

Jeden Monat brandaktuelle News und Detailinformationen in einem Spezial-Seminar aus dem Lebensmittelrecht

Mit jedem Online-Seminar der Serie sind Sie:

- **auf dem aktuellsten Stand:** Sie haben die aktuellen Entwicklungen und anstehende Änderungen komprimiert zusammengefasst und leiten so frühzeitig die notwendigen Maßnahmen ein.
- **sicher im Lebensmittelrecht – auch bei fehlenden Rechtsvorschriften:** Sie verfügen über noch mehr Sicherheit in je einem Spezialgebiet aus dem Lebensmittelrecht und darüber hinaus.
- **bei Rechtsvorgaben zu Zusammensetzung, Kennzeichnung und Werbung auf der sicheren Seite:** Sie nutzen alle Möglichkeiten der geltenden Vorschriften – und entscheiden sicher.
- **bestens vorbereitet Beanstandungen, Reklamationen und Abmahnung zu vermeiden:** und wenn doch, minimieren Sie gezielt den Schaden.

Außerdem erhalten Sie zu jedem Thema einen Leitfaden zur Optimierung in Ihrem Unternehmen.

Ihr PLUS:

- **Online Modul „Textsammlung Lebensmittelrecht“:** Recherchieren Sie über die gesamte Dauer der Serie und verstärken dadurch die Umsetzung
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen

Programmablauf

09:55 Online Check-in

10:00 Dr. Stephanie Reinhart / Dr. Andreas Reinhart /
Dr. Boris Riemer

**Aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht:
Gesetzgebung, Rechtsprechung, Beanstan-
dungen verständlich aufbereitet: Welche
Schritte zur Sicherheit sind umgehend
einzuleiten**

Bringen Sie vorab Ihre Fragen ein.

11:20 Pause

11:35 **Ihr Spezial-Seminar**

**Schwerpunkt-Vortrag, um alle Vorgaben
einzuhalten. Lassen Sie sich alle Fragen zum
Schwerpunktthema beantworten.**

Nach jedem Vortrag erhalten Sie Unterlagen, die Sie
unterstützen, die jeweiligen Inhalte in Ihrem Betrieb
auf Umsetzung zu prüfen und anzuwenden.

13:15 **Fragen und Diskussion zum
Schwerpunkt-Vortrag**

13:30 Ende des jeweiligen Online-Seminars

Die Online-Serie richtet sich an:

Leiter und Mitarbeiter aus den Bereichen Lebensmittelrecht
sowie Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung, der
Produktentwicklung, des Einkaufs, der Laboratorien sowie
Dienstleister in der Lebensmittelwirtschaft und des Han-
dels, die für die rechtskonforme Umsetzung lebensmittel-
rechtlicher Vorschriften verantwortlich sind. Sie erfahren
jeden Monat aktuelle Vorkommnisse und wie darauf zu
reagieren ist. Und wie Sie bei Fragen schnell zu Lösungen
kommen. Dazu Handlungsempfehlungen und Maßnahmen
zu Spezialthemen.

ZERTIFIKAT

über die erfolgreiche Teilnahme
an dem Online-Serie PLUS

**Lebensmittelrecht:
in kritischen Situationen stets
sicher handeln und entscheiden**

Heinz Mustermann

Herkunftsbezeichnung: Rechtsvorschriften kennen,
verstehen und einhalten – bestehenden Werbemöglichkeiten optimal nutzen
Food Improvement Agents – Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme

Nutri-Score: Weiterentwicklung des Algorithmus und Neugkeiten aus dem Fragen-Antworten-Katalog

Melde-, Mithaltungs- und Veröffentlichungspflichten: Rechtsvorschriften
einhalten – Schäden vorbeugen und vielleicht auch vermeiden

Behördliche Beanstandungen: Effektiv und zielführend bearbeiten

Abgrenzungsfragen lösen und geltende Rechtsvorschriften sicher
einhalten: Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Arzneimittel, Kosmetika

Veggie/Vegan: Rechtsvorgaben bei Zusammensetzung,
Kennzeichnung und Aufmachung sicher einhalten

Novel Food: Rechtsvorschriften berücksichtigen – Möglichkeiten nutzen – sicher entscheiden

Werbung und Logos mit Trendclaims wie Bio, Nachhaltigkeit, Clean Labeling Natürlichkeit,
Klimaneutralität, Kompostierbarkeit, Green Claims – für Lebensmittel und Verpackungsmaterialien:
Das müssen Sie bei umweltbezogener Werbung beachten

Sicher agieren im Lebensmittelrecht bei fehlenden Rechtsvorschriften: diese Quellen zählen wirklich

Die wichtigsten Gerichtsentscheidungen und deren Auswirkungen

Abmahnung und Mitbewerberzwist: rechtssicher reagieren und Schaden begrenzen

BEHR'S...AKADEMIE

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Behr's GmbH • Avenhofstraße 10 • 22085 Hamburg

Nachweis für Ihre QM-Zertifi- zierungen:

Sie als Teilnehmer
erhalten ein Zerti-
fikat, welches bei
Audits und anderen
Prüfungen als Qua-
lifikations-Nachweis
vorgelegt werden
kann.

Ihre Termine

22. April 2025

Dr. Gesine Schulze

**Veggie/Vegan: Rechtsvorgaben bei Zusammen-
setzung, Kennzeichnung und Aufmachung sicher
einhalten**

- Rechtsvorschriften, Leitsätze und ALS- sowie ALTS-Beschlüsse:
für welche Produkte gelten die Leitsätze und für welche
nicht?
- Spezifische Bezeichnungen bzw. Produktkategorien führen
zu unterschiedlichen Anforderungen (Leitsätze und
sensorische Anforderungen)
- Vegetarisch/Vegan: Was ist darunter zu verstehen?
- Die verschiedenen vegetarischen und veganen Produkte:
Diese rechtlichen Regelungen sind zu beachten
(Bezeichnungsschutz)
- Kennzeichnung/Aufmachung und (Phantasie)bezeichnungen:
hier sind die Grenzen
- Was steht im Fokus der amtlichen Überwachung: kritische
Aspekte
- Kennzeichnungspflichten und freiwillige Angaben: pflanzliche
Proteine, Pflanzenfasern, Allergene

27. Mai 2025

Dr. Ina Gerstberger

**Novel Food: Rechtsvorschriften berücksichtigen –
Möglichkeiten nutzen – sicher entscheiden**

- Überblick über die relevanten Rechtsvorschriften: Wann ist
ein Lebensmittel neuartig und wann nicht?
- Die einzelnen Kategorien neuartiger Lebensmittel
- Wie können Sie sich in der Praxis gegen den Vorwurf des
Inverkehrbringens eines neuartigen Lebensmittels
schützen? Welche Nachweise müssen beigebracht werden?
Welche Schwierigkeiten sind zu überwinden? Strategische
Überlegungen
- Beispiele aus der aktuellen Rechtsprechung und
Behördenpraxis/Konsultationsverfahren
- Überblick über den Ablauf von Zulassungs- und
Meldeverfahren
- Datenschutz und Vertraulichkeit im Rahmen der
Zulassungsverfahren
- Mögliche Reaktionen auf abgelehnte Anträge

24. Juni 2025

Franca Werhahn

**Werbung und Logos mit Trendclaims wie Bio,
Nachhaltigkeit, Clean Labeling, Natürlichkeit, Klima-
neutralität, Kompostierbarkeit, Green Claims – für
Lebensmittel und Verpackungsmaterialien: Das
müssen Sie bei umweltbezogener Werbung beachten**

- Umweltbezogene Angaben: Aktuelle rechtliche Vorgaben
- Green Claims-Richtlinie der EU: Was soll wie geregelt werden?
- Gerichtsurteile zu umweltbezogenen Angaben: 1988 und
heute
- Werben mit Siegeln: Was muss hier beachtet werden und
wo liegen die Grenzen?
- Werbung als „kompostierbar“: Der Teufel steckt im Detail!
- „Klimaneutrale“ Produkte: Was darf ausgelobt werden und
was nicht?
- „Eco Score“: Was muss ich dazu wissen?
- Checkliste für umweltbezogene Werbung

22. Juli 2025

Prof. Dr Annette Rexroth

Sicher agieren im Lebensmittelrecht bei fehlenden Rechtsvorschriften: Diese Quellen zählen wirklich

- Die wichtigsten Quellen sichten, bewerten und für eigene Argumentation nutzen
- Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission
 - Position im Rechtsgefüge der Vorschriften und Empfehlungen
 - Entstehung und Bedeutung für die Überwachung und bei Rechtstreitigkeiten
 - Wie kann ich nicht leitsatzkonforme Lebensmittel vermarkten?
 - Aktuelle Urteile auf der Basis der Leitsätze
- ALS / ALTS-Beschlüsse:
 - Beschlüsse und deren Bedeutung bei Rechtsstreitigkeiten sicher bewerten
 - Aktuelle Fälle und Beispiele
- DGHM Richt- und Warnwerte
 - Bedeutung der Werte für die Lebensmittelüberwachung und den Lebensmittelhandel für Beanstandungen und Reklamationen
 - Vorliegende Entwürfe für überarbeitete und neue Werte
 - Notwendige Maßnahmen bei der Überschreitung in Rohwaren und Fertigprodukten
 - Aktuelle Rechtsprechung
- BfR & EFSA Stellungnahmen und Reports
 - Bedeutung für die Bewertung sicherer Lebensmittel
 - In diesen Fällen können diese Quelle gegen Sie verwendet werden – und so nutzen Sie diese Beispiele der Verwendung bei behördlichen Beanstandungen sowie vor Gericht
- Codex Alimentarius: Anwendung für den nationalen und den weltweiten Handel
- Richtlinien, Leitfäden und Standards: Übersicht der Quellen, um diese regelmäßig zu nutzen

26. August 2025

Dr. Christian Böhler

Die wichtigsten Gerichtsentscheidungen und deren Auswirkungen: was diese für Lebensmittelbetriebe bedeuten

- Wie Urteile aus der Branche und aus anderen Branchen als erfolgreiche Argumentationshilfe bei Reklamationen und Beanstandungen herangezogen wurden
- Wie können Urteile außerhalb des Lebensmittelrechts für die eigene Argumentation genutzt werden
- Neues von den Gerichten zur Pflichtkennzeichnung
- Die wichtigsten Urteile zur Bewerbung von Lebensmitteln
- Rechtsprechung zu Alternativprodukten
- Aktuelles vom Irreführungsverbot, Claims und krankheitsbezogener Werbung

23. September 2025

Sabine Bendias

Abmahnung und Mitbewerberzwist: rechtssicher reagieren und Schaden begrenzen

- Die wichtigsten Schritte bei Abmahnung, Hinweis-schreiben, einstweiliger Verfügung und Co.
- Exkurs: Abmahnung von Verbraucher- und Wirtschaftsverbänden – häufige Angriffspunkte
- Workflow-orientierte Vermeidung von Vertragsstrafen und Ordnungsgeldern – interne und externe Kommunikation, wenn das Kind in den Brunnen gefallen ist.
- Und der umgekehrte Weg: Umgang mit Verstößen von Mitbewerbern gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften: nachhaltiges Abstellen von unlauteren Handlungen der Konkurrenz

28. Oktober 2025

Dr. Julia Haß

Nutri-Score: Weiterentwicklung des Algorithmus und Neuigkeiten aus dem Fragen-Antworten-Katalog

- Überblick zu dem bisherigen Prozess der Weiterentwicklung des Nutri-Score-Algorithmus und aktuelle Entwicklungen
- Internationale Absichtserklärung der am Nutri-Score teilnehmenden Länder
- Gründe für die Weiterentwicklung des Nutri-Score-Algorithmus
- Mandat und Vorgehensweise des Wissenschaftlichen Gremiums
- Beschlossene Änderungen für die Berechnung bei festen Lebensmitteln und Getränken
- Neuer Sonderfall der pflanzlichen und tierischen Fette, Schalenfrüchte und Samen
- Inkrafttreten der Änderungen gemäß den Bedingungen für die Benutzung des Logos „Nutri-Score“
- Das neue Übergangslogo - Aktualisierung der Nutri-Score Toolbox

25. November 2025

Dr. David Zechmeister

Herkunftskennzeichnung: Rechtsvorschriften kennen, verstehen und einhalten – bestehende Werbemöglichkeiten optimal nutzen

- Übersicht der Rechtsvorschriften zur Herkunftskennzeichnung
- Wie kennzeichne ich rechtssicher nach der LMIV bei der Verwendung von Herkunftsangaben?
- Was ist eine „Primäre Zutat“?
- Welche Verarbeitungsstufe entscheidet über die Herkunftskennzeichnung?
- Was gilt bei Zutaten unterschiedlicher Herkunft?
- Was ist bei freiwilligen textlichen und grafischen Auslobungen zu beachten?
- Wie kann man mit „Regionalität“ werben?
- Wie sind Markennamen mit Herkunftsangaben zu bewerten?
- Sind Sondervorschriften für bestimmte Lebensmittelkategorien zu beachten?
- Urteile, ALS/ALTS-Stellungnahmen und sonstige wichtige Hilfen, die man kennen muss.
- Die g.g.A.- und g.U.-Labels rechtssicher anwenden.
- Ausblick: Was ist in Zukunft zu erwarten?

16. Dezember 2025

Prof. Dr. Annette Rexroth

Food Improvement Agents – Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme

- Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme sicher einordnen und verwenden
- Der verbindliche rechtliche Rahmen und die flankierenden Leitlinien für Zusatzstoffe:
 - Zulassung: Antragsverfahren, EFSA Guidance, Sicherheitsbewertung
 - Verwendung: Funktionsklassen, Lebensmittelkategorien, Höchstmengen
 - Kennzeichnung: Bezeichnung, spezielle Hinweise und Ausnahmen
- Einstufung von Zutaten mit färbenden Eigenschaften
- Abgrenzung von Verarbeitungshilfsstoffen und Novel Foods
- Anwendung des Carry-over-Prinzips
- Fragen und Antworten zu Aromen
 - Zulassung, Verwendung, Kennzeichnung
 - Natürliche Aromen korrekt verwenden und kennzeichnen
- Sachstand zur Zulassung von Enzymen
- Aktuelle Beanstandungen, Urteile und ALS-Beschlüsse für die eigene Begründung nutzen

27. Januar 2026

Bärbel Hintermeier, LL. M.

Melde-, Mitteilungs- und Veröffentlichungspflichten: Rechtsvorschriften einhalten – Schäden vorbeugen und vielleicht auch vermeiden

- Auskünfte nach dem VIG: Herausgabe ja, aber welche Informationen sind in welchem Umfang herauszugeben?
- Topf-Secret: Heiß gekocht und jetzt abgekühlt? – Was trotzdem noch zu beachten ist
- Veröffentlichungen nach § 40 (1a) LFGB: Achtung Stolpersteine im Anhörungsverfahren – genau hinschauen lohnt sich!
- § 40 (1a) LFGB als Internetpranger: Herausforderungen in Bezug auf die zu veröffentlichenden Informationen
- Meldepflichten für Betriebe: Von BasisVO über LFGB bis zur ZoonosenVO – Kennen Sie alle einschlägigen Vorschriften?
- Meldepflicht für Labore: Was ist nach dem BVerwG-Urteil zu beachten?
- Meldepflichten: Welche Konsequenzen können drohen, wenn ich nicht oder zu spät melde?
- Sicherer Umgang mit internen Monitoring-Ergebnissen: Sperrung, Rücknahme, Weiterverarbeitung von Zwischenprodukten
- Welche Maßnahmen sind notwendig?
- Entscheidungshilfen: Öffentlicher Rückruf oder stille Rücknahme ausreichend? Selbstbewusst die Primärverantwortung als Lebensmittelunternehmen übernehmen

24. Februar 2026

Dr. Claudia Herles

Behördliche Beanstandungen: Effektiv und zielführend bearbeiten

- Prävention und Ahndung: Die unterschiedlichen Wege der Behörde
- Rechte und Pflichten der Lebensmittelunternehmen – und die der Behörden
- Rechtsmittel gegen behördliche Maßnahmen richtig einleiten
- Transparenz und Vertraulichkeit der Behörden
- Behördliche Beanstandungen bei Betriebskontrollen und bei Produktkontrollen
- Veröffentlichungspflichten nach § 40 LFGB: Wann muss die Behörde informieren
- Nicht sichere Lebensmittel: Chargenvermutung, Rückverfolgbarkeit, Rücknahme und Rückruf
- Krisenfall: Worauf es in der Kommunikation mit der Behörde ankommt

24. März 2026

Benjamin Hiller

Abgrenzungsfragen lösen und geltende Rechtsvorschriften sicher einhalten: Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Arzneimittel, Kosmetika

- Regulatorischer Rahmen
- Welche Kriterien sind für die Einordnung entscheidend?
- Wie kann die Einordnung vom Hersteller beeinflusst werden?
- Welche Vorgaben gelten für die Kennzeichnung und Werbung?
- Borderline-Produkte: Beispiele aus der Praxis
- Aktuelle Rechtsprechung

Lebensmittelrecht in Serie – Ihre Vorteile:

- **Online-Modul „Textsammlung Lebensmittelrecht“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!

Ihre Referierenden zum Update Gesetzgebung & Rechtsprechung

Dr. Stephanie Reinhart Rechtsanwältin und Partnerin der Kanzlei REINHART Rechtsanwälte, München. Berät in- und ausländische Unternehmen umfassend im Lebensmittel- und Kosmetikrecht. Schwerpunkte Abgrenzungsfragen, Kennzeichnung, Werbung sowie Auseinandersetzungen mit Wettbewerbern und Behörden, Krisenprävention sowie Ausgestaltung von Verträgen.

Dr. Andreas Reinhart Rechtsanwalt und Partner der REINHART Rechtsanwälte, München. Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der TU München und der UNiität Salzburg, berät und vertritt Mandanten der Lebensmittel-, Kosmetik- und Pharmaindustrie zu produktspezifischen und wettbewerbsrechtlichen Fragestellungen. Herausgeber zahlreicher Fachbücher sowie Referent auf verschiedenen Kosmetik- und Lebensmittelrechtsfachtagungen.

Dr. Boris Riemer Rechtsanwalt; Partner bei SEITZ & RIEMER, spezialisiert auf Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz, Lehrbeauftragter an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg für Wettbewerbs- und Lebensmittelrecht, Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverbands Deutschland e.V.; Autor zahlreicher Fachpublikationen sowie Herausgeber des „Praxishandbuchs Lebensmittelverpackungen“.

Ihre Referierenden der Spezialthemen

Sabine Bendias Rechtsanwältin bei Merx Pütz Rechtsanwälte, spezialisiert auf Lauterkeitsrecht und Fragen zu Lebensmitteln, Kosmetika und Bioziden in Bezug auf Aufmachung, Kennzeichnung, Verkehrsfähigkeit und Werbung inklusive E-Commerce, Direktmarketing und Vertragsgestaltung. Zunächst Referentin für die Getränkebranche bei der Wettbewerbszentrale; seit 2017 Rechtsanwältin.

Dr. Christian Böhler Senior Associate bei Squire Patton Boggs. Spezialisiert auf Commercial, Gewerblicher Rechtsschutz, Wettbewerbs- und Lebensmittelrecht mit Fokus auf die Konsumgüterindustrie. Berät nationale und internationale Mandanten in Markenangelegenheiten, der Kennzeichnung von Produkten. Vertritt Mandanten in Gerichtsverfahren vor deutschen und europäischen Gerichten.

Dr. Ina Gerstberger Rechtsanwältin in der Kanzlei GERSTBERGER - Produkte und Recht. Berät und vertritt Unternehmen in regulatorischen, vertragsrechtlichen und wettbewerbsrechtlichen Angelegenheiten des Lebensmittel-, Futtermittel-, Kosmetik-, Tabakprodukte- und Pharma- sowie Chemikalienrechts. Referentin am ZWW/Uni Augsburg. Zahlreiche Publikationen in den Bereichen. Mitglied u.a. im GRUR-Fachausschuss Arznei- und Lebensmittelrecht, dem Arbeitskreis Lebensmittelwirtschaft der IHK München sowie im Vorstand der EFLA.

Dr. Julia Haß Dipl. oecotroph., promovierte am Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn. Seit 2017 für den Lebensmittelverband Deutschland e. V. tätig. Aktuelle Funktion in der Wissenschaftlichen Leitung, Ansprechpartnerin für ernährungswissenschaftliche und ernährungspolitische Themen auf nationaler Ebene.

Dr. Claudia Herles Studium zur staatlich geprüften Lebensmittelchemikerin. Seit 2002 als Referentin an der Landesdirektion Sachsen in der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Zuständig für die fachliche Anleitung der Lebensmittelüberwachungsbehörden zur Organisation von amtlichen Kontrollen, insb. Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben, Internethandel, Lebensmittelbestrahlung und Lebensmittelkontaktmaterialien.

Benjamin Hiller Rechtsanwalt und Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz. Senior Legal Counsel bei der Aenova Holding GmbH, einem weltweit führenden Auftragshersteller und Entwicklungsdienstleister für die Pharma- und Gesundheitsindustrie. Dort insbesondere verantwortlich für sämtliche Aspekte des Lebensmittel- und Nahrungsergänzungsmittelrechts.

Bärbel Hintermeier, LL.M. Rechtsanwältin und Gründungspartnerin bei LEKKER Partners. Berät nationale und internationale Unternehmen zur Verkehrsfähigkeit innovativer Produktentwicklungen, zu kennzeichnungs- und wettbewerbsrechtlichen Fragen sowie zu behördlichen Beanstandungen und Produktrückrufen. Studierte an der FH Hamburg Nachhaltigkeitsmanagement. Neben Publikationen in Fachzeitschriften regelmäßig Vorträge und lehrt an der DHBW Heilbronn.

Prof. Dr. Annette Rexroth Diplom Chemikerin und staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin, seit 2000 Referentin für Kontaminanten und Rückstände beim BMEL, vertritt Deutschland im Ständigen Ausschuss der EU für neuartige Lebensmittel und toxikologische Sicherheit in der Lebensmittelkette, Honorarprofessorin für Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn.

Dr. Gesine Schulze Diplom-Agrarbiologin und Veterinärmedizinerin. Nach Approbation als Tierärztin wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Lebensmittelhygiene, Promotion und Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene. Seit 2001 beim Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, dort seit 2013 Leiterin des Sachgebiets Lebensmittelhygiene. ALTS-Vorsitzende 2011 - 2023, seit Juli 2022 Mitglied der DLMBK.

Franca Werhahn Anwältin für Lebensmittelrecht, hat zusammen mit ihrer Kollegin Bärbel Hintermeier ihre eigene Kanzlei LEKKER Partners gegründet. Zuvor mehrere Jahre als Rechtsanwältin in einer Kanzlei, wo sie nationale und internationale Unternehmen der Lebensmittelbranche beriet, insbesondere im Krisenmanagement und Produkte hinsichtlich ihrer Kennzeichnung und Werbung prüfte. Seit 2024 unterstützt sie außerdem den Verband der Getreideverarbeitenden Industrie.

Dr. David Zechmeister Rechtsanwalt bei KROHN Rechtsanwälte und spezialisiert im Lebensmittel- und Verwaltungsrecht. Lehrbeauftragter für Allgemeines Verwaltungsrecht an der Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg. Veröffentlicht regelmäßig zu den Themenbereichen seiner Spezialisierung. Tätigkeit umfasst die Beratung kleiner und mittelständischer Unternehmen, wie auch internationale Konzerne zur Produktentwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung ihrer Erzeugnisse.

**Ansprechpartnerin:**

Caroline Kaul
 Telefon: 040 - 227 008 62
 Fax: 040 - 220 1091
 E-Mail: akademie@behrs.de

Seminargebühr:

Für 6 Online-Seminare im Paket je Teilnehmer 2.998,- Euro zzgl. MwSt. ** Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminar-aufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download. Bei Verhinderung der Teilnahme an einem Termin kann selbstverständlich ein Ersatzteilnehmer benannt werden. Die Termine können auch einzeln gebucht werden zu € 798,- zzgl. MwSt.

**Ihre Teilnahme läuft für sechs Monate (ab Zeitpunkt der ersten Teilnahme) und verlängert sich automatisch um weitere sechs Monate, sofern Sie die Teilnahme nicht 6 Wochen vor Ende Ihres Bezugszeitraumes schriftlich kündigen.

Anmeldeschluss:

Anmeldungen zu der Reihe sind jederzeit, aber spätestens 1 Woche vor der nächsten Veranstaltung möglich.

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 – als PDF-Download
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool



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



Ja, ich melde mich an zur Online-Serie PLUS **Lebensmittelrecht: in kritischen Situationen stets sicher handeln und entscheiden** zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 2.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Bei Anmeldung zu Einzelthemen senden Sie bitte eine E-Mail an: akademie@behrs.de

Anmeldung

 Name des Seminarteilnehmers

 Firma

 Branche

 Funktion/Position

 Straße/Nr.

 PLZ/Ort

 Telefon

 Fax

 E-Mail

 Datum

Unterschrift

S 7710-3-02-2

Anmeldung:

Fax **040 - 220 1091**
 Telefon **040 - 227 0080**
 E-Mail **akademie@behrs.de**
 Internet **www.behrs.de/7710**

Rücktrittsrecht für die Online Seminar-Serie:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Kündigungen müssen spätestens 6 Wochen vor Ablauf des persönlichen Bezugsraums Ihres Abonnements bei uns eingehen. Andernfalls verlängert sich das Abonnement um den Zeitraum der bisherigen Konditionen. Für Stornierungen bis 14 Tage vor Ihrem persönlichen Bezugsraum 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 an den Veranstaltungen übertragbar.

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

Behr's GmbH
 Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
 Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
 E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de