

## 18. PRAXISFORUM

# Lebensmittelkennzeichnung

## Sicherheit bei Pflichtangaben, Claims sowie Nährwert- und Herkunftskennzeichnung

### Stellen Sie Ihre Kennzeichnung auf rechtssichere Beine!

- Durchblick bei der freiwilligen Nährwertkennzeichnung mit Ampel, Torten, Waben & Co.
- Die 10 wichtigsten Punkte für die korrekte Nährwertkennzeichnung
- Grenzen zur Irreführung bei Gesundheits-, Wellness- und „Frei von“-Claims sicher anwenden
- Veggie- und andere Trendprodukte rechtskonform kennzeichnen
- Best Practice bei der Influencer-Werbung
- Wegweiser für die Angabe der Nettofüllmenge und Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Aromen und Enzymen
- Herkunftsangaben bei primären Zutaten rechtssicher gestalten
- Bei der Kennzeichnung für Italien und Frankreich Sanktionen umgehen
- Aktuelle Urteile und ALS-Stellungnahmen nutzen und Beanstandungen minimieren
- Häufige Beanstandungsgründe der Überwachung vermeiden

### 19. und 20. November 2019 in Köln



**Leitung:**  
**Angelika Mrohs**

Wählen Sie aus  
fünf Praxisworkshops  
Ihre individuellen  
Kennzeichnungsthemen



## Sehr geehrte Damen und Herren,

bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln stehen Sie ständig vor neuen Herausforderungen. So wirft die erlassene Durchführungsverordnung zur Kennzeichnung von primären Zutaten viele Fragen auf.

Und in den Medien werden derzeit die vielfältigen Angebote der freiwilligen Nährwertkennzeichnungen heiß diskutiert. Wer hier mitreden will, muss am Ball bleiben.

Das PRAXISFORUM Lebensmittelkennzeichnung bietet Ihnen Gelegenheit, Ihr Wissen zur Lebensmittelkennzeichnung auf den neuesten Stand zu bringen und stellt mit einer Vielzahl von Vorträgen die Kennzeichnung Ihrer Produkte auf rechtssichere Beine.

Sie erhalten wichtige Hinweise für die korrekte Nährwertkennzeichnung und einen Durchblick bei der freiwilligen Nährwertkennzeichnung mit Ampel, Torten, Waben und Co. Was ist jetzt schon erlaubt – und was nicht?

Sie lernen die Grenzen zur Irreführung bei Gesundheits-, Wellness- und „Frei von“-Claims kennen und setzen Ihre Claims beanstandungsfrei ein. Das Schwerpunktthema „Herkunftskennzeichnung von primären Zutaten“ gibt Ihnen Antworten auf Ihre offenen Fragen.

Influencer-Werbung, Allergen- und Füllmengenkennzeichnung sind weitere spannende Themen. Blicken Sie mit Experten zu unseren Nachbarn in Italien und Frankreich und erfahren Sie, worauf Sie hier bei der Kennzeichnung achten müssen, um Schwierigkeiten mit den Behörden aus dem Weg zu gehen.

Erfahren Sie das Neueste aus Rechtsprechung und ALS-Stellungnahmen und bauen Sie dieses in Ihre Argumentation ein.

Freuen Sie sich auf viele interessante Vorträge. Profitieren Sie von den Praxisworkshops und nutzen Sie die Tage zum Networking. Ich lade Sie herzlich ein, am 19. und 20. November in Köln dabei zu sein.

Herzlichst Ihre

RAin Angelika Mrohs  
Seminarleitung

### Wer trifft sich beim Behr's PRAXISFORUM?

Das Behr's PRAXISFORUM Lebensmittelkennzeichnung richtet sich an alle, die Lebensmitteletiketten entwickeln, prüfen oder beurteilen.

Sie treffen auf dieser Veranstaltung Verantwortliche aus den Bereichen Industrie, Handel, Beratung und Überwachung. Das Forum spricht Lebensmittelchemiker, Ökotrophologen, Ernährungswissenschaftler und Lebensmitteltechnologe aus den Abteilungen QM, QS, Recht, Produktentwicklung und Marketing an, ebenso Berater und Mitarbeiter von Handelslaboratorien und der Überwachung.

Dienstag, 19. November 2019

### 9.15 Check-in mit Begrüßungskaffee

### 9.30 Begrüßung der Teilnehmer durch Angelika Mrohs

### 09.45 Angelika Mrohs

#### Neues aus Brüssel

- Der gordische Knoten – vereinfachte Nährwertkennzeichnung
- Haltbarkeitsdaten und Abfallvermeidung
- Primäre Zutatenkennzeichnung im Endspurt
- Analog oder digital? Die Lebensmittelkennzeichnung der Zukunft

### 10.00 Dr. Stefanie Hartwig

#### Aktuelle Urteile als Argumentationshilfe bei Fragen zur Kennzeichnung und Werbung sowie die Grenze zur Irreführung

- Neues von den Gerichten zur Pflichtkennzeichnung
- Die wichtigsten Urteile zur Bewerbung von Lebensmitteln
- Aktuelle Entscheidungen zu Irreführung und Herkunftsangaben
- Widersprüchliche Urteile: Was gilt?

### 10.45 Kaffeepause – Zeit für Networking

### 11.15 Dr. Astrid Hüttebräuer

#### Best Practice bei Health Claims und bei der Influencer-Werbung

- Claims für Stoffe statt für Produkte
- Claims jenseits des Wortlauts der Zulassung
- Nicht alles, was Influencer wie Cathy Hummels und Pamela Reif posten, ist (Schleich-)Werbung
- Aktuelle gerichtliche Entscheidungen, behördliche Aktivitäten und Praxisbeispiele

### 12.00 Dr. Alina Unland

#### Dschungel in der freiwilligen Nährwertkennzeichnung: Nutri Score, BLL- und MRI-Modell, Keyhole und weitere Möglichkeiten: Was gibt es, was geht jetzt schon?

- Aktuelle Möglichkeiten auf Basis der geltenden Rechtsvorschriften
- Entwicklung in Deutschland: BLL- und MRI-Modell
- Internationale Label: Was gibt es, Möglichkeiten und Grenzen
- Möglichkeiten und Grenzen für internationale Unternehmen beim Export nach Deutschland

### 12.30 Dr. Tobias Teufer

#### Stolperfallen bei der Nährwertkennzeichnung und nationale Alleingänge

- Formstrenge der LMIV: Welche Gestaltungsformen der Nährwerte sind erlaubt?
- Wiederholung von Nährwerten: Wo und wie?
- Aktuelle Rechtsprechung zur Nährwertkennzeichnung
- Das Urteil gegen Nutri Score: Rechtsbasis und Entscheidungsgründe

### 13.00 Gemeinsames Mittagessen – Zeit für Networking

#### 14.00 Bernd Kurzai

##### Richtige Kennzeichnung der Nettofüllmenge

- Art. 23 & Anhang IX LMIV im Überblick: Überblick der Vorgaben aus dem Unionsrecht
- Verordnung zur Novellierung des Fertigpackungsrechts: Überblick der (geplanten) Ausführungsvorschriften des deutschen Rechts
- Wegweiser für die Angabe von Nettofüllmenge: Kennzeichnung nach Gewicht oder Volumen? Wann muss die Stückzahl angegeben werden?
- Besonderheiten bei der Berechnung der Nettofüllmenge: Abtropfgewicht, Überzugsmittel & nicht essbare Bestandteile des Lebensmittels
- Die eichrechtliche Täuschung: Aktuelle Rechtsprechung zur „Mogelpackung“

#### 14:45 Praxis-Workshops

Wählen Sie **2 Workshops** aus (siehe rechter Kasten) und kreuzen Sie diese bei der Anmeldung an. Reichen Sie uns unter der E-Mailadresse: akademie@behrs.de Ihre Fragen ein, die Sie im Workshop besprechen möchten.

#### 14:45 1. Praxisworkshop

#### 16.15 Kaffeepause – Zeit für Networking

#### 16.45 2. Praxisworkshop

#### 18.15 Ende der Workshops

#### 18.30 Direkt im Anschluss: Behr's Get-Together

Genießen Sie einige kulinarische Köstlichkeiten und nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten. Knüpfen Sie in angenehmer Atmosphäre wichtige Kontakte.

ca. 21.00 Ende des ersten Veranstaltungstages

**Mittwoch, 20. November 2019**

#### 9.00 Stephan Walch

##### Kennzeichnung von Lebensmitteln: Knackpunkte und häufige Beanstandungen aus Sicht der Überwachung

- Darauf achtet die Überwachung
- Probleme bei der freiwilligen Kennzeichnung
- Häufige Beanstandungsgründe vermeiden
- Aktuelle Fragestellungen aus Sicht der Überwachung

#### 9.45 Dr. Clemens Comans

##### Tipps für die Kennzeichnung von vegetarischen und veganen Lebensmitteln

- Über das Schicksal der „Vegetarischen Mortadella“: Anwendungsbereich und „Geltungsbeginn“ der neuen Leitsätze
- Neue Kennzeichnungsanforderungen durch die neuen Leitsätze für vegetarische und vegane Lebensmittel
- „Alternative“-Entscheidung: Aktuelle Rechtsprechungsübersicht
- Ausblick: „Lex vegetaria“: Kommt die „Veggie-Disk“?

#### 10.30 Dr. Christine Bothmann

##### Alles klar beim Tierwohllabelling

- Label im Spannungsfeld staatlich – privat und freiwillig – verpflichtend
- Was ist staatliche Tierschutzüberwachung im Vergleich zu Labelling
- Welches „Wohl“ will wohl das Tier?

#### 11.00 Kaffeepause – Zeit für Networking

#### 11.30 Dr. Katrin Eckhoff

##### Werbung mit Testergebnissen sicher einsetzen

- Vorsicht Irreführungen! Grundregeln bei der Werbung mit Testergebnissen
- Wann ist ein Test veraltet?
- Bedingungen der Testinstitute und die rechtliche Bedeutung von Lizenzverträgen
- Aktuelle Rechtsprechung

#### 12.00 Dr. Christine Konnertz-Häußler, LL.M

##### Italienische Besonderheiten und Alleingänge bei der Lebensmittelkennzeichnung

- Pasta, Pasta besonders lecker aus Italien: Herkunftskennzeichnung in Italien
- g. g. A. und g. U.: Worin die Italiener richtig gut sind
- Freiwillige Angaben, Green Claims – Reclami ecologici; Vegetarisch/Vegan – Vegetariano/Vegan; etc.
- Aktuelle Rechtsprechung

#### 12.45 Gemeinsames Mittagessen – Zeit für Networking

#### 13.45 Dr. Lisa Feuerhake

##### Blick in unser Nachbarland Frankreich: Besonderheiten und Alleingänge in der Kennzeichnung

- La vie est belle en France: Regelungen zur Herkunftskennzeichnung
- Französische Spezialitäten: Champagner, Trüffel, Austern & Co
- Nutri-Score: Hintergründe und Entwicklungen

#### 14.30 Kaffeepause – Zeit für Networking

##### SCHWERPUNKTTHEMA: HERKUNFTSKENNZEICHNUNG VON PRIMÄREN ZUTATEN

#### 15.00 Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer

##### Alles klar bei den Anforderungen der neuen Durchführungsverordnung zur Herkunftsangabe von primären Zutaten?

- Für welche Lebensmittel gilt die VO?
- Was ist eine „primäre Zutat“ (und was nicht)?
- Wie sind Ursprungsland oder Herkunftsort anzugeben?

#### 15.45 Dr. Petra Alina Unland

##### Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten in der Praxis

- Umsetzung bei mehrsprachigen Verpackungen
- Offene Fragestellungen und mögliche Antworten
- FAQ der Kommission und Guideline der FDE
- Praktische Beispiele

#### 16.30 Abschlussdiskussion

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

## IHRE AUSWAHL FÜR DIE PRAXIS-WORKSHOPS AM 1. SEMINARTAG:

### Dr. Danja Domeier

#### Das 1x1 der Pflichtkennzeichnung und die Neuerungen im Fertigpackungsrecht

- Pflichtkennzeichnung im Schnelldurchlauf zum Auffrischen
- Tipps für die korrekte Bezeichnung Ihrer Produkte
- Besonderheiten bei der Allergenkennzeichnung
- Nettofüllmenge in Gramm oder nach Volumen und wann ist eine Stückzahl anzugeben: Auswirkungen der Neuerungen im Fertigpackungsrecht für die verschiedenen Branchen
- Wichtige ALS-Stellungnahmen zu den Elementen der Pflichtinformation

Dieser Workshop eignet sich besonders für Neueinsteiger oder zum Auffrischen Ihres Wissens zu den Pflichtangaben der LMIV. Hier erfahren Sie auch Neuerungen im Fertigpackungsrecht. Nach diesem Workshop sind Sie bei der Pflichtkennzeichnung und Prüfung von Etiketten bestens gewappnet und bestehen die amtliche Kontrolle Ihrer Etiketten.

### Dr. Petra Alina Unland

#### Nährwertkennzeichnung und nationale Alleingänge

- Pflicht und Kür im Rechtsrahmen der LMIV
- Praktische Beispiele und Fallstricke
- Aktuelle Rechtsprechung zur Nährwertkennzeichnung
- ALS-Stellungnahmen als Argumentationshilfe
- Ampeln und andere Nährwertkennzeichnungsmodelle anderer EU-Länder und die rechtlichen Grenzen bei der Nutzung
- MRI-Modell und Modell des Lebensmittelverbandes Deutschland

Die Nährwertkennzeichnung ist für viele Produkte Pflicht. Die Erweiterung der Nährwertkennzeichnung durch freiwillige Modelle ist ein heißes Eisen. Nutzen Sie diesen Workshop und lassen Sie sich Ihre Fragen anhand vieler Praxisbeispiele beantworten, um Sicherheit in der Nährwertkennzeichnung zu gewinnen.

### Dr. Stefanie Hartwig

#### Intensivtraining Nährwert-, Gesundheits- und Wellnessclaims

- Nährwert- und Health Claims erkennen
- Claims richtig einsetzen
- Was gibt es Neues zu Detox, Superfood & Co.?

- Werbung mit weniger Zucker und weniger Fett
- Steigen Sie in die Feinheiten der Nährwert-, Gesundheits- und Wellnessclaims ein. Gewinnen Sie im Workshop Sicherheit beim Umgang mit diesen werbewirksamen Aussagen.

### Dr. Tobias Teufer

#### Alternativen zu Gesundheits- und Nährwertclaims: Kennzeichnung von Trendprodukten, innovative Claims und Clean Labelling auf dem Prüfstand

- „Clean Labelling“ mit Augenmaß: Positiv kommunizieren
- Wie Sie Werbung mit Selbstverständlichkeiten vermeiden
- „Veggie“, „Vegan“, „rein pflanzlich“: So verwenden Sie diese Claims beanstandungsfrei
- Naturwerbung für Lebensmittel

Wenn Sie nach Alternativen zu Gesundheits- und Nährwertclaims suchen, dann ist dieser Workshop genau das Richtige für Sie. Steigen Sie in die Feinheiten der Kennzeichnung von Trendprodukten ein. Erfahren Sie, welche innovativen Claims Sie ohne Bedenken einsetzen können und wie Sie Irreführungen und Beanstandungen vermeiden. Gewinnen Sie im Workshop Sicherheit beim Umgang beim Clean Labelling.

### Dr. Julia Gelbert

#### Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme richtig kennzeichnen

- Zusatzstoff/Aroma/Enzym kennzeichnungspflichtig oder nicht: Carry-over-/carry-through-Effekte, Verarbeitungshilfsstoffe, färbende Lebensmittel und geschmacksgebende Stoffe
- Darf der Zusatzstoff im konkreten Produkt verwendet werden (zugelassene Lebensmittelkategorien, Besonderheiten bei Bio-Lebensmitteln)?
- Welche Zusatzstoffe sind wie anzugeben?
- Wann darf man ein Aroma als „natürliches Aroma“ kennzeichnen?
- Fallstricke bei der Kennzeichnung von Enzymen

Wer bei der Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Aromen und Enzymen noch unsicher ist, ist hier genau richtig. Dieser Workshop gibt Ihnen Argumente und Handwerkzeug zum richtigen Kennzeichnen dieser speziellen Zutaten.



### Veranstaltungsort

#### Lindner Hotel City Plaza

Magnusstraße 20 · 50672 Köln

Telefon: 0221-203 47 00 · Fax: 0221-203 47 77

E-Mail: [info.cityplaza@lindner.de](mailto:info.cityplaza@lindner.de)

[www.lindner.de/koeln-hotel-city-plaza](http://www.lindner.de/koeln-hotel-city-plaza)

## Ihre Seminarleitung



### Angelika Mrohs

Rechtsanwältin und seit 1993 Geschäftsführerin des Lebensmittelverbands Deutschland (ehemals BLL), Berlin. Mitglied des Councils der European Food Law Association (EFLA) und Vorstandsmitglied der Deutschen Sektion der EFLA seit

1994 sowie seit 1995 Vorsitzende der Expertengruppe „Consumer Information“ und Mitglied der „Food and Consumer Policy Steering Group“ der Vereinigung der Europäischen Ernährungsindustrie FoodDrinkEurope. Auch Mitglied verschiedener anderer Expertengruppen und Komitees der FoodDrinkEurope, z. B. des Food and Consumer Policy Committees.

# Ihre Referenten



**Dr. Christine Bothmann** Tierärztin, Abteilungsleiterin der Abt. 3 Tiergesundheit – Tierschutz im LAVES, Oldenburg mit den Schwerpunkten Task Force Tierseuchenbekämpfung, Tierkörperbeseitigung

und Tierschutzdienst. Engagement im Landesverband, im Bundesverband der beamteten Tierärzte BbT und in der Tierärztekammer; Vizepräsidentin des BbT mit dem Sachgebiet Tierschutz und Mitglied im BTK Fachausschuss Arznei- und Futtermittel.



**Dr. Clemens Comans** Rechtsanwalt und Partner bei cibus Rechtsanwälte in Gummersbach, berät und vertritt Hersteller von Lebensmitteln und Futtermitteln. Sachkenner im Fachausschuss 8 „Vegetarische und vegane

Lebensmittel“ der DLMK. Tätigkeitsschwerpunkte: Kennzeichnungsberatung sowie Vertretung von Unternehmen in Straf- und Verwaltungsverfahren, Beratung von Unternehmen in lebensmittelrechtlichen Compliance Angelegenheiten und im Onlinehandel, Erzeugnisse tierischen Ursprungs.



**Dr. Danja Domeier** Rechtsanwältin, berät unter domeierlegal Unternehmen der Lebensmittel-, Kosmetik- und Verbrauchsgüterbranche zu produktrelevanten Fragestellungen und vertritt diese in wettbewerbsrechtlichen

Auseinandersetzungen sowie gegenüber Behörden und Gerichten in Verwaltungs-, Straf- und Ordnungswidrigkeitenverfahren. Engagement in Verbänden und Arbeitskreisen. Herausgeberin und Autorin zahlreicher Standardwerke zum Lebensmittelrecht sowie Referentin auf verschiedenen Plattformen.



**Dr. Astrid Hüttebräuer** Rechtsanwältin in eigener Kanzlei in Düsseldorf. Seit 1997 Beratung und Vertretung von Unternehmen der Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikbranche. Schwerpunkte liegen

in wettbewerbsrechtlichen Auseinandersetzungen sowie in der Vertretung in Verwaltungs- und Strafverfahren zum Produktvertrieb, zur Werbung, Kennzeichnung und Lebensmittelsicherheit. Regelmäßige Mitwirkung in Lebensmittel- und Pharmaverbänden sowie Tätigkeit als Referentin und Autorin, u.a. Co-Herausgeberin und Autorin eines Kommentars zur Health-Claims-Verordnung.



**Dr. Lisa Feuerhake** Rechtsanwältin in der Kanzlei ZENK Rechtsanwälte in Hamburg, berät Unternehmen der Lebensmittel-, Kosmetik-, sowie der Pharmabranche. Spezialisiert auf Fragen der

Kennzeichnung und Zusammensetzung, heilmittelwerberechtliche Beratung und regulatorische Aspekte zu Lebensmitteln für spezielle Verbrauchergruppen, Nahrungsergänzungsmitteln und Novel Food.



**Dr. Julia Gelbert** Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin, nach 2 jähriger Tätigkeit in der Überwachung seit 2002 beim Lebensmittelverband Deutschland, betreut dort in der wissenschaftlichen Leitung u.a. die Schwer-

punktt Themen Zusatzstoffe, Aromen; Enzyme und Produktregelungen. Seit 2008 Lehrbeauftragte für Lebensmittelrecht an der TU-Berlin.



**Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer**

Rechtsanwalt und Barrister, Partner der Sozietät KROHN Rechtsanwälte, Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht, Fachanwalt für gewerblichen

Rechtsschutz, Mitglied im Lebensmittelverband Deutschland-Rechtsausschuss, Germany Correspondent der EFL, Vorsitzender des DCB-Sportgerichts und Life Member of CAMRA, seit 1994 auf Lebensmittel- und Wettbewerbsrecht spezialisiert.



**Dr. Stefanie Hartwig**

Rechtsanwältin und Fachanwältin für gewerblichen Rechtsschutz, Partnerin der Kanzlei ZENK Rechtsanwälte in Hamburg, berät Unternehmen der Lebensmittel-,

Verpackungs-, Kosmetik-, Reinigungsmittel- sowie der Pharmabranche. Mitglied des Rechtsausschusses des Lebensmittelverbands Deutschland und des Vorstands der Forschungsstelle für Lebensmittelrecht der Uni Marburg. Lehrbeauftragte für Lebensmittelrecht an der Uni Lübeck.



**Dr. Katrin Eckhoff**

Rechtsanwältin in der Kanzlei KWG, wirtschaftsberatend tätig, verfügt über langjährige Erfahrung im Zivil- und Haftungsrecht und in der Prozessführung. Schwer-

punkte ihrer Beratung liegen im Wettbewerbsrecht, Vertragsrecht, im Recht der Allgemeinen Geschäftsbedingungen im unternehmerischen Rechtsverkehr und im Produkthaftungsrecht.



**Dr. Christine Konnertz-Häußler**

Rechtsanwältin, seit 2011 bei KWG Rechtsanwälte in Gummersbach tätig. Sie verfügt über besondere Expertise im Bereich des Lebensmittel-

kennzeichnungsrechts, wie z. B. zu Nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben über Lebensmittel und im Bereich der Zusammensetzung von Lebensmitteln, wie z. B. Zusatzstoff-, Anreicherungs- und Novel Food-Recht und Food for Specific Groups – FSG.



**Bernd Kurzai**

Rechtsanwalt für Lebensmittelrecht im Unternehmen. Interessenschwerpunkte: Lebensmittelkennzeichnung, Nährwert- und Gesundheitsbezogene Angaben, Gentechnikrecht, Futtermittelrecht. Mitglied des Rechtsausschusses des Lebensmittelverbands Deutschland; Mitglied der Arbeitsgruppen Lebensmittelkennzeichnung und Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben beim FoodDrinkEurope.



**Dr. Tobias Teufer**

Rechtsanwalt, Partner von KROHN Rechtsanwälte, Hamburg. Tätigkeitsschwerpunkt: Lebensmittelrecht und angrenzende Gebiete. Berät national und international

tätige Unternehmen sowie Verbände aus den Branchen Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetik und Arzneimittel in allen Fragen rund um die Entwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung ihrer Erzeugnisse.



**Dr. Petra Alina Unland**

Lebensmittelchemikerin, promovierte zum Dr. Juri, seit 1990 bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld, mit Lebensmittelrecht betraut, seit 1992 Abteilungs-

leiterin für Lebensmittelrecht Tiefkühlkost und Frische, seit 2008 Abteilungsleiterin für Lebensmittelrecht International gesamt. Mitverfasserin vieler Kommentare zum Lebensmittelrecht.



**Stephan Walch**

Apotheker und staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker, leitet seit Dezember 2016 das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Karlsruhe, in mehreren

nationalen und internationalen Gremien tätig. Er vertritt Baden-Württemberg seit 2018 im ALS. Sein Arbeits- und Forschungsinteresse gilt pflanzlichen Materialien und deren Inhaltsstoffe, sowie Abgrenzungsfragen.



### Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul  
Telefon: 040 - 227 008 62  
Fax: 040 - 220 10 91  
E-Mail: akademie@behrs.de

### Veranstaltungsort:

Lindner Hotel City Plaza  
Magnusstraße 20 · 50672 Köln  
Telefon: 0221-203 47 00 · Fax: 0221-203 47 77  
E-Mail: info.cityplaza@lindner.de  
www.lindner.de/koeln-hotel-city-plaza  
Einzelzimmer im Lindner Hotel City Plaza pro Übernachtung € 169,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 07.10.2019 unter dem Stichwort „Behr’s Akademie“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

### Zusätzliche Übernachtungsmöglichkeit:

The Ascot Hotel Cologne  
Hohenzollernring 95-97 · 50672 Köln  
Telefon: 0221-952 96 50 · Email: info@hotel-ascot.de  
Einzelzimmer im Ascot Hotel Cologne: pro Übernachtung € 145,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 28.10.2019 unter dem Stichwort „Behr’s Akademie“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst. Das Ascot Hotel Cologne ist 5 Minuten Fußweg vom Veranstaltungshotel entfernt.

### Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 29.10.2019 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

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).

### Zeit:

1. Tag: Dienstag 19. November 2019,  
von 9.30 Uhr bis ca. 21.00 Uhr  
2. Tag: Mittwoch, 20. November 2019,  
von 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr,  
Programmänderungen sind vorbehalten.

### Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.698,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind die Seminar- und Workshopunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF-Datei), Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausengetränke. Zum Abschluss des ersten Tages lädt der Veranstalter zum Behr’s Get-Together mit Getränken und Fingerfood ein.

### Anmeldeschluss: 05.10.2019



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)

Ja, ich melde mich an zum **18. PRAXISFORUM Lebensmittelkennzeichnung** am 19. und 20. November 2019 Köln zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.698,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Ich nehme an folgenden 2 Workshops teil:

- 1 x 1 der Pflichtkennzeichnung
- Nährwertkennzeichnung und nationale Alleingänge
- Nährwert-/Gesundheits-/Wellnessclaims
- Alternativen zu Gesundheits- und Nährwertclaims
- Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme

Ich bin ein Vertreter einer Behörde oder öffentlichen Hochschule und nehme zum Sonderpreis von € 1.018,80 zzgl. MwSt. pro Person teil.

Ja, ich interessiere mich für Ausstellungsmöglichkeiten. Bitte senden Sie mir Unterlagen zu.

## Anmeldung

\_\_\_\_\_  
Name des Seminarteilnehmers

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Branche

\_\_\_\_\_  
Funktion/Position

\_\_\_\_\_  
Straße/Nr.

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon

\_\_\_\_\_  
Fax

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

S 7181-3-01-2

## BEHR’S...AKADEMIE

Behr’s GmbH  
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg  
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91  
E-Mail: [info@behrs.de](mailto:info@behrs.de) · [www.behrs-akademie.de](http://www.behrs-akademie.de)