



**Ansprechpartnerin:** Caroline Kaul  
Telefon: 040 - 227 008 62  
E-Mail: [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de)

#### Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.698,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen je nach Freigabe auch als PDF.

#### Anmeldeschluss 21.8.2019

#### Veranstaltungsort:

Novotel Köln City  
Bayenstr. 51 · 50678 Köln  
Tel.: 0221-80 14 70 · Fax: 0221-80 14 74 00  
E-Mail: [H3127@accor.com](mailto:H3127@accor.com)  
[www.novotel.com](http://www.novotel.com)

Einzelzimmer im Novotel Köln City: € 138,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 06.08.2019 unter dem Stichwort „Behr’s 2019“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 14.08.2019 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme 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).



Behr’s Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung und Seminare zertifiziert nach ISO 9001:2015.  
[www.tuev-sued.de/ms-zert](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

#### Anmeldung

Fax **040-220 10 91** Telefon **040-227 00 80**  
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7140**



Ja, ich melde mich an zum Seminar  
**Lebensmittel kennzeichnen – aber richtig!**  
am 4. und 5. September 2019 in Köln zu den in diesem  
Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.698,- je  
Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

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

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Branche

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

\_\_\_\_\_  
Straße/Nr.

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

\_\_\_\_\_  
Telefon

\_\_\_\_\_  
Fax

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

\_\_\_\_\_  
Datum                      Unterschrift

#### 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](mailto:akademie@behrs.de) · [www.behrs.de](http://www.behrs.de)

#### SEMINAR

### Lebensmittel kennzeichnen – aber richtig!

**Etiketten rechtssicher erstellen und beurteilen -  
Beanstandungen und Reklamationen vermeiden**

#### Nach diesem Intensiv-Seminar werden Sie

- Kennzeichnungs-Vorschriften sicher anwenden
- Lebensmittel-Etiketten korrekt erstellen und rechtssicher prüfen
- Zutatenverzeichnis, Nährwertdeklaration, Claims und Allergenkennzeichnung gerichtsfest gestalten
- Fragen zum Kennzeichnungsrecht kompetent beantworten
- Reklamationen, Beanstandungen und den Pranger auf Internetplattformen vermeiden

**Gestalten Sie im Workshop Etiketten  
verschiedener Produktgruppen und setzen  
Sie das Gelernte direkt in die Praxis um!**

**4. und 5. September 2019 in Köln**

#### Seminarleitung:



Sonja Schulz



Tobias Koppitz

**BEHR’S...AKADEMIE**

S-7240-3-01-2

## Seminarprogramm

Mittwoch 4.9.2019 · 9.45 Uhr bis 20 Uhr

### 09.45 Check-in mit Begrüßungskaffee

### 10.00 Begrüßung der Teilnehmer

### 10.15 Prinzipien der Kennzeichnung

#### Dieser allgemeine Rechtsrahmen gilt

- Verkehrsauffassung und Irreführungsverbot
- Verbraucherleitbild kennen und „gefühlte“ Täuschung vermeiden

### 11.00 Pflichtkennzeichnung

#### Was muss auf der Verpackung stehen?

- Überblick über die Pflichtkennzeichnungselemente
- Tipps zu den Kennzeichnungselementen im Einzelnen

### 12.00 Bei Formvorschriften alles richtig machen

- Wie und wo sind die Angaben anzubringen?
- Tipps zu Peel-off labels, Leporello & Co
- Was ist bei der Schriftgröße zu beachten?
- Klarheit bei Sichtfelderfordernissen und Kennzeichnung der Außen- und Transportverpackung

### 13.00 Gemeinsames Mittagessen

### 14.00 Bei der Nährwertdeklaration „Big 7 + X“ alles richtig machen

- Nährwertdeklaration nach der LMIV
- Nährwerttabelle sicher gestalten: Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett, Fettsäuren, Vitamine, Mineralstoffe
- Referenzmengen für die Tageszufuhr von Energie, Nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen

### 15.00 Zutatenverzeichnis: Liste mit sieben Siegeln?

- Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht
- Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme fehlerfrei kennzeichnen
- Mengenmäßige Kennzeichnung von Zutaten (QUID)

### 16.15 Kaffee- und Kommunikationspause

### 16.30 Workshop: Kennzeichnung in der Praxis

Anhand praxisbezogener Beispiele erstellen die Teilnehmer in Arbeitsgruppen eine optimierte Kennzeichnung.

### ca. 18.30 Ende der Veranstaltung

## Im Anschluss bis ca. 20 Uhr Behr's Get-Together

Im Anschluss an den 1. Tag begrüßt Sie der Behr's Verlag zum Get-Together. Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten bei kleinen kulinarischen Köstlichkeiten.

## Seminarprogramm

Donnerstag, 5.9.2019 · 9.00 Uhr bis 16 Uhr

### 09.00 Richtig werben mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben nach der HC-VO

- Darauf müssen Sie bei nährwertbezogenen Angaben achten
- Vorsicht bei der Werbung mit gesundheitsbezogenen Angaben

### 09.45 Vegetarische und vegane Produkte: Dos and don'ts bei der Kennzeichnung

### 10.15 Kennzeichnung unverpackter Lebensmittel

### 10.30 Kaffee- und Kommunikationspause

### 11.00 Das ist bei der Herkunftskennzeichnung und bei geschützten geografischen Angaben zu beachten

### 11.30 Präsentation der Ergebnisse aus dem Workshop

Präsentieren Sie Ihr in der Gruppe erstelltes Etikett und diskutieren Sie mit den Referenten und allen Teilnehmern die im Workshop aufgetretenen Zweifelsfragen.

### 12.30 Gemeinsames Mittagessen

### 13.30 Alles klar beim Fernabsatz?

### 14.00 Bei Allergenkennzeichnung und Spurenhinweisen alles im Griff haben

- So geht es bei verpackter Ware
- Das regelt die neue LMIDV zur Allergenkennzeichnung bei loser Ware

### 14.45 Beanstandungspraxis und erste Rechtsprechung zur LMIV

- Was beanstandet die Behörde?
- Diese neuen Urteile müssen Sie beachten

### 15.45 Offene Diskussionsrunde: Was Sie schon immer über Kennzeichnung wissen wollten...

### ca. 16.00 Ende der Veranstaltung

## Ihre Seminarleitung



**Sonja Schulz LL. M.** Rechtsanwältin und Partnerin in der Sozietät ZENK Rechtsanwälte, die umfassend die Lebensmittelbranche berät. Tätigkeitsschwerpunkte: Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht sowie die Begleitung von Produktentwicklung und -vermarktung. Mitglied des BLL und des AK NEM. Umfassende Vortrags- und Veröffentlichungstätigkeit.



**Tobias Koppitz** Rechtsanwalt und geschäftsführendes Vorstandsmitglied im Deutschen Verband der Aromenindustrie sowie im Deutschen Verband der Riechstoff-Hersteller. Diverse Mitgliedschaften auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene, u.a. im BLL, der BVE und EFLA.

## Die Teilnehmer:

Das Seminar wendet sich an Mitarbeiter der Lebensmittelindustrie, die mit der Erstellung und Prüfung von Etiketten und Verpackungen zu tun haben. Sie frischen ihre Kenntnisse in diesem Bereich auf und bringen diese auf den aktuellen Stand. Seminar und Workshop sind für verantwortliche Mitarbeiter aus Qualitätssicherung, Lebensmittelrecht und Produktentwicklung in der Lebensmittelherstellung sowie im Lebensmittelhandel konzipiert. Auch Mitarbeiter aus der Überwachung und aus Dienstleistungsunternehmen sind angesprochen.

## Gründe, dieses Seminar zu besuchen:

- Sie erhalten Sicherheit bei der Pflichtkennzeichnung und bei Ausnahmen und Besonderheiten bei der Kennzeichnung bestimmter Lebensmittelgruppen.
- Sie werden das Zutatenverzeichnis, die Allergenkennzeichnung, Nährwertdeklaration und Claims gerichtsfest und beanstandungsfrei erstellen
- Sie erhalten Tipps, wie Sie bei der Werbung und bei der Gestaltung von Etiketten Marketingwünsche einbeziehen können.
- Sie erarbeiten im Workshop unmittelbar Lösungen für Zweifelsfragen aus Ihrem betrieblichen Alltag.