

Konditionen

Ansprechpartnerin:

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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 948,- zzgl. Mehrwertsteuer. Im Preis enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen je nach Freigabe auch als PDF.

Veranstaltungsort:

Hotel Lyskirchen
Filzengraben 26-32 • 50676 Köln
Telefon: 0221-2097-0 • Telefax: 0221-2097-718
E-Mail: lyskirchen@eventhotels.com
Homepage: www.hotel-lyskirchen.com

Einzelzimmer im Hotel Lyskirchen kosten pro Übernachtung € 95,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 26.10.2014. Die Zimmer können unter dem Stichwort „Behr's Verlag“ abgerufen werden. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 27.10.2014 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.

Anmeldeschluss 03.11.2014

Information unter:

Telefon: 040 - 227 008-62
E-Mail: seminare@behrs.de
Internet: www.behrs.de

Fax: 040-220 10 91

Anmeldung

Bitte Fax an: 040 - 220 10 91



Ja, ich melde mich an zum Seminar

Fisch – Alles was Recht ist!

am 17. November 2014 in Köln zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 948,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

X

Unterschrift

BEHR'S... bringt die Praxis auf den Punkt.

B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG
Averhoffstraße 10 · D-22085 Hamburg

S 7014-3-01-2

Seminar

Fisch – Alles was Recht ist!

Rechtspraxis kompakt für Fisch und Meeresfrüchte

- Die neue Kennzeichnung für Fisch und Aquakulturerzeugnisse
- Nährwertdeklaration und spezifische Hinweise
- Fanggebiete und Fanggerätekategorien nach GMO
- Lieferantenmanagement und Rückverfolgbarkeit
- Rückrufmanagement in der Fischindustrie

**17. November 2014
in Köln**



Seminarleitung

Dr. Matthias Keller

BEHR'S... bringt die Praxis auf den Punkt.

Seminarprogramm

Montag, 17.11.2014 | 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr

09.00 Check-in und Begrüßungskaffee

09.30 Verbaucherinformation nach Art. 35 der VO (EU) Nr. 1379/2013 (GMO Fisch)

Dr. Matthias Keller

- Erweiterung des Geltungsbereiches
- Detaillierte Fanggebetsangaben
- Angabe der Fanggerätekategorie
- Ausnahmen vom spezifischen Auftauhinweis

10.00 LMIV: Anwendung für Fisch- und Aquakulturerzeugnisse

Dr. Matthias Keller

- Kennzeichnung von Wasser als Glasur und Zutat
- „Portionsfilet“
- Interaktion mit der GMO Fisch
- Auftauhinweis
- Aufbrauchfrist

11.00 Kaffee- und Kommunikationspause

11.15 Nährwertkennzeichnung – Was ist neu?

Helmut Martell

- Pflicht-Mindestkennzeichnung
- Angabe von Referenzmengen (bisher „GDA“)
- „Tonnenkennzeichnung“
- Freiwillige Zusatzangaben
- Toleranzen und Rundungsregeln
- Mehrsprachige Packungen

12.00 Kennzeichnung der Fischart – immer richtig?

Ute Schröder

- Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei
- Methoden
- Aktuelle Falschkennzeichnung: Eigene Ergebnisse, Vorstellung des EU-Projekts Labelfisch

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Codex Alimentarius: Ein Standard für alle Fälle?

Ute Schröder

- Codex-Komitee für Fisch und Fischereierzeugnisse
- Entwicklung eines Fisch-Standards und Code of Practice
- Bedeutung der Standards und Code of Practice

14.00 Nachhaltigkeit und Lieferantenmanagement in der „Fisch-Kette“

Janina Betschneider

- Aktuelle Herausforderungen in der Branche
- Praktische Anwendung im Unternehmen
- So funktioniert das Lieferantenmanagement

14.45 Kaffee- und Kommunikationspause

15.00 Rückverfolgung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen

Dr. Matthias Keller

- EU-Hygieneverordnung
- EU-Kontrollverordnung
- Stufen- vs. Kettenverantwortung
- Los-Definition

15.45 Rückrufmanagement in der Praxis

Helmut Martell

- Auslöser für Rücknahme und Rückruf
- Risikoanalyse und Sicherheitsbewertung
- Kooperation mit Behörden
- Versicherungsprobleme

16.30 Abschlussdiskussion

ca.17.00 Ende der Veranstaltung



Teilnehmer

Das Seminar richtet sich an Experten der Fischindustrie, des Fischgroß- und Einzelhandels sowie an Überwachung und Berater. Angesprochen sind insbesondere Spezialisten aus den Abteilungen Qualitätsmanagement und Marketing.

Ihre Referenten

Dr. Matthias Keller (Leitung)

Dipl.-Agraringenieur; Geschäftsführer des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.; außerdem tätig in der Geschäftsführung des Bundesmarktverbandes der Fischwirtschaft e.V., des Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ) und der „Stiftung see-klar“; Vizepräsident der europäischen Vereinigung der Fischgroßhändler und -importeure (AIPCE-CEP). Er wirkt in verschiedenen Arbeitsgruppen der EU-Kommission mit.

Janina Betschneider

Ökotrophologin; Consultant bei der AFC Risk & Crisis Consult, berät Hersteller und Handelsunternehmen sowie Verbände und Behörden in dem Fachgebiet präventives Risikomanagement und operatives Krisenmanagement. Sie ist spezialisiert auf das Thema Supply-Chain-Management mit dem Schwerpunkt risikobasiertes Lieferantenmanagement.

Helmut Martell

Helmut Martell, Rechtsanwalt bei Krell Weyland Grube. Er berät Unternehmen und Verbände zu lebensmittelrechtlichen Fragestellungen. Zuvor langjähriger Geschäftsführer von nationalen und europäischen Verbänden der Lebensmittelwirtschaft.

Ute Schröder

Lebensmittelchemikerin; seit 2001 am Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch in Hamburg. Mitarbeit in nationalen und internationalen Gremien, die sich mit Methodenentwicklungen und Lebensmittelkennzeichnungen bezüglich Fischereierzeugnisse beschäftigen.

Vorteile:

- Experten aus der Praxis setzen Sie auf den aktuellen Stand zum neuen Kennzeichnungsrecht für Fisch und Aquakulturerzeugnisse mit wichtigen Auslegungshilfen
- Sie haben Gelegenheit, Ihre dringendsten Fragen zum neuen Recht mit den Fach-Referenten zu erörtern
- Sie erfahren anhand praxisbezogener Beispiele, wie Sie Ihr Lieferantenmanagement gestalten und einen Warenrückruf richtig gestalten