

# Konditionen

## Veranstaltungsort:

NH Köln Media Park  
Im Media Park 8b • 50670 Köln  
Tel.: 0221-2715 0 • Fax: 0221-2715 956  
cco.koelnde@nh-hotels.com  
www.nh-hotels.de  
Einzelzimmer im NH Köln MediaPark kosten pro Übernachtung 117,- € inkl. Frühstücksbuffet.

## Alternative Übernachtungsmöglichkeit:

Hotel Windsor  
Von-Werth-Str. 36-38 • 50670 Köln  
Tel.: 0221-13 40 31 • Fax: 0221-13 12 16  
info@hotel-windsor-koeln.de  
www.hotel-windsor-koeln.de  
Einzelzimmer im Hotel Windsor kosten pro Übernachtung 75,- € inkl. Frühstücksbuffet.

Das Hotel Windsor ist 10 Minuten Fußweg vom NH Media Park entfernt.

## Zimmerreservierung:

In beiden Hotels können die Zimmer unter dem Stichwort „Behr's Verlag“ abgerufen werden, im NH Media Park bis zum 27.04.10, im Hotel Windsor bis zum 04.05.10. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 28.04.2010 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.

**Anmelde-  
schluss:  
05.05.2010**

## Anmeldung/ Informationen unter:

**BEHR'S** ●●● B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG  
Averhoffstr. 10, D-22085 Hamburg

**Telefon:** 040 - 227 008-0

**Telefax:** 040 - 220 10 91

**E-Mail:** info@behrs.de

**Internet:** www.behrs.de

# ANMELDUNG Bitte Fax an: 040/220 10 91

**Ja**, ich melde mich an zum Seminar  
**Lebensmittel kennzeichnen -  
aber richtig!**

am 19. und 20. Mai 2010 in Köln zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.298,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

**Ja**, ich interessiere mich für Ausstellungs- und Sponsoringmöglichkeiten. Bitte senden Sie mir weitere Informationen zu.

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

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

\_\_\_\_\_  
Vorwahl                      Telefon

\_\_\_\_\_  
Vorwahl                      Fax

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

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Straße/Nr.

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

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

## Seminar

# Lebensmittel kennzeichnen - aber richtig!

So werden Sie „Kennzeichnungsprofi“!

**Rechtlich  
fit in nur  
zwei Tagen!**

**Unser zweitägiges  
Intensivseminar mit Workshop bietet Ihnen:**

**Alles was Sie für das Gestalten von  
Packungen wissen müssen**

**Aktuelle Entwicklungen des  
Kennzeichnungsrechts**

**Workshop:  
Umsetzen des Seminarstoffes &  
Gestalten von Produktetiketten**

Referenten:



Kornelia Matthes



Dr. Markus Weck

**19. und 20. Mai 2010  
in Köln**

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

# 1. Tag

Mittwoch, 19. Mai 2010

10.00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr

Referenten: **Kornelia Matthes**  
**Dr. Markus Weck**

10.00 Begrüßung der Teilnehmer

10.15 **Grundprinzipien**  
**Welcher allgemeine Rechtsrahmen gilt für die Kennzeichnung?**

- Verkehrsauffassung
- Irreführungsverbot
- Verbraucherleitbild

**Pflichtkennzeichnung**

**Was muss auf der Verpackung stehen?**

- Überblick über die Kennzeichnungselemente
- Formvorschriften

Kaffeepause

**Die einzelnen Elemente – was, wo, wie?**

- Verkehrsbezeichnung
- Herstellerangabe
- Füllmenge
- Mindesthaltbarkeit
- Zutatenverzeichnis

13.00 Gemeinsames Mittagessen

14.00 **Zutatenverzeichnis**  
**Liste mit sieben Siegeln?**

- Mengenmäßige Zutatenkennzeichnung (QUID)
- Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Enzymen und Aromen
- Allergenkennzeichnung

**Nährwertkennzeichnung**

**„Big 4“ oder „Big 8“: Was darf es sein?**

- Wann ist eine Nährwertkennzeichnung erforderlich?
- Die Nährwerttabelle: Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett, Fettsäure, Vitamine, Mineralstoffe
- Richtwerte für die Tageszufuhr (Guideline daily amount)

Kaffeepause

16.00 **Workshop**  
**Kennzeichnung in der Praxis: Fallbeispiele selbst bearbeiten**  
Anhand fiktiver Beispiele erstellen die Teilnehmer eine optimierte Kennzeichnung.

ca. 18.00 Ende des ersten Veranstaltungstages

Im Anschluss bis 20 Uhr **Behr's Get-Together**  
**Erfahrungsaustausch mit Kollegen – Kontakte und Kommunikation**

# 2. Tag

Donnerstag, 20. Mai 2010

9.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr

9.00 **Präsentation der Ergebnisse aus dem Workshop und den Diskussionen**

Kaffeepause

11.00 **Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben**  
**Grundlagen der „Health-Claims VO“**

12.00 Gemeinsames Mittagessen

13.00 **Besondere Kennzeichnungsanforderungen in der betrieblichen Praxis**

- Präsentation und Bearbeitung von Fallbeispielen der Teilnehmer aus ihrer betrieblichen Praxis
- Sonderregelungen für die Kennzeichnung bestimmter Lebensmittelgruppen, z. B. Diätetische Lebensmittel, Milchprodukte, Käse, Lebensmittel aus ökologischem Landbau, Kakao- und Schokoladenerzeugnisse

Kaffeepause

**Ausblick**

**Wie entwickelt sich das Kennzeichnungsrecht weiter?**

- Entwurf einer EU-Verordnung betreffend die Information der Verbraucher

16.00 Schlusdiskussion

ca. 16.30 Ende der Veranstaltung

## Die Referenten

**Kornelia Matthes**

Justiziarin bei Unilever. Sie berät die Produktentwicklung und die Marketingabteilungen des Unternehmens in allen Fragen des nationalen und internationalen Lebensmittel- und Werberechts. Sie ist Vorsitzende des Lebensmittelrechtlichen Ausschusses der Fachsparte Markeneis im Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie.

**Dr. Markus Weck**

Rechtsanwalt, Geschäftsführer des Verbandes der Hersteller kulinarischer Lebensmittel sowie des Fachverbandes der Gewürzindustrie und als Syndikus für den Deutschen Verband der Hefeindustrie tätig. Er berät Lebensmittelhersteller in allen Fragen des deutschen und europäischen Lebensmittel-, Wettbewerbs- und Bedarfsgegenständerechts. Er ist Mitglied der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht (WGL) sowie des Deutschen Anwaltvereins und veröffentlicht u. a. im Behr's Verlag (Handbuch Aromen und Gewürze, Handbuch Lebensmittelzusatzstoffe, Beanstandungen).

## Die Teilnehmer

Das Seminar wendet sich an Teilnehmer, die mit der Erstellung und Überprüfung von Etiketten sowie Verpackungen zu tun haben. Seminar und Workshop sind für verantwortliche Mitarbeiter (z. B. Lebensmittelchemiker, Ernährungswissenschaftler, Lebensmitteltechnologe) aus der Qualitätssicherung und Produktentwicklung in der Lebensmittelherstellung sowie im Lebensmittelhandel konzipiert.

## Gründe, warum Sie das Seminar besuchen sollten:

1. Sie erhalten Informationen zu den **neuesten Entwicklungen** im Kennzeichnungsrecht aus erster Hand.
2. Sie bekommen einen umfassenden Überblick über die **Besonderheiten bestimmter Lebensmittelgruppen**.
3. Sie erarbeiten in dem **Workshop** unmittelbar Lösungen für Zweifelsfragen aus Ihrem betrieblichen Alltag.
4. Sie passen **Ihre Etiketten** gleich im Workshop den aktuellen rechtlichen Anforderungen an.
5. Sie erhalten Tipps, wie Sie **Marketingwünsche** bei der Gestaltung der Kennzeichnung einbeziehen können.