



14. Jahresauftakttreffen der Akademie Fresenius

Produktionsleiter-Tagung

19. und 20. Januar 2022
in Düsseldorf

Die Themen

Neue Rahmenbedingungen

- Business Continuity Management: Was lehrt uns Corona?
- Lieferketten und Datensicherheit: Wo sind Stellschrauben?
- Digitalisierte Hygiene: ein nachhaltiger Trend oder nichts dahinter?
- Digitaler Austausch und Digitale Plattformen: Wie funktioniert das im Lieferanten-Netzwerk von McDonald's?
- Klimaschutz und Green Factory: die CO₂-neutrale Lebensmittelproduktion?

Produktsicherheit im Fokus

- Prozess- und Umfeldhygiene: Was prüft der Auditor?
- Aus Sicht der Rechtsberatung: Ist das Produkt verkehrsfähig? Ist das Produkt sicher?
- Aus Sicht des Handels: Vorgehensweise gegenüber Herstellern
- ... und wenn was schief geht? Herausforderungen für die Krisenkommunikation

Das Praktiker-Forum für alle Produktions-Verantwortlichen!



Ihr Expertenteam

Lars Dammann DMK Deutsches Milchkontor | **Rosi Eder-Wörthmann** Lloyds Register | **Anselm Elles** AFC Risk & Crisis Consult | **Christian Falkenstein** Falkenstein Projektmanagement | **Dr. Matthias Glötzner** Engel & Zimmermann Unternehmensberatung für Kommunikation | **Prof. Dr. Markus Grube** Kanzlei für Lebensmittelrecht | **Dr. Thomas Heller** Fraunhofer-Institut für Materialfluss und Logistik | **Georg Hoffmann** Alfred Ritter | **Dr. Christoph Hollemann** Lean Partners | **Prof. Dr. Ulrike Lechner** Universität der Bundeswehr München | **Christian Lottermann** Drive your Life – Mentalcoaching | **Dr. Johannes Lottermann** Rembe Safety + Control | **Martin Löhrike** Jürgen Löhrike | **Prof. Dr. Constantin May** CETPM – Institut an der Hochschule Ansbach | **Christoph Penkert** Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik | **Daniel Plümer** Conditorei Coppenrath & Wiese | **Michael Warburg** IW Institut Warburg

Das Programm

 **Mittwoch, 19. Januar 2022**

8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

9.00 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und den Tagungsleiter

Dr. Christoph Hollemann, Lean Partners

2022 – Veränderte Rahmenbedingungen!

9.10 Herausforderungen und Lösungsansätze für Führungskräfte im 21. Jahrhundert

- Aktuelle Rahmenbedingungen der industriellen Fertigung
- Führungskräfte und ihre Rolle als aktive Optimisten
- Die Weltformel mit Ausrichtung, Fähigkeiten und Motivation

Prof. Dr. Constantin May, CETPM – Institut an der Hochschule Ansbach

9.40 Herausforderungen an das Business Continuity Management in pandemischen Zeiten: Was lehrt uns Corona?

- Anforderungen an ein adäquates Business Continuity Management (BCM)
- Anpassungsnotwendigkeiten bei pandemischen Verläufen
- Organisatorische und strategische Trigger des BCM

Anselm Elles, AFC Risk & Crisis Consult

10.10 Herausforderungen der Informationssicherheit in der Pandemielage

- Wie verändert sich die Arbeitswelt?
- Herausforderungen an die Informationssicherheit kritischer Infrastrukturen im Sektor Ernährung
- Lösungsansätze

Christoph Penkert, Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik, KRITIS-Sektoren Ernährung, Gesundheit, Transport und Verkehr

10.40 Fragen & Antworten

11.00 Kaffeepause

11.30 Digitaler Austausch und digitale Plattformen: Wie funktioniert das im Lieferanten-Netzwerk von McDonald's?

- Learning from each other – ein Erfolgsrezept auch zwischen Unternehmen
- Die Weiter-Entwicklung eines übergreifenden Unternehmensnetzwerkes in Zeiten von Corona

- Was geht digital – was geht analog?
- Warum eine virtuelle Realität niemals eine reale Realität ersetzen wird

Dr. Thomas Heller, Fraunhofer-Institut für Materialfluss und Logistik

12.00 Blockchain für die Food Supply Chain – Ergebnisse des Forschungsprojekts NutriSafe

- Ergebnisse der Forschung sind im NutriSafe Toolkit verfügbar
- Wie wird die Blockchain-Technologie für die Supply Chain eingesetzt?
- Analysen von Sicherheit und Resilienz
- Welche Chancen gibt es für Geschäftsmodellinnovationen und Unternehmen?

Prof. Dr. Ulrike Lechner, Universität der Bundeswehr München

12.30 Fragen & Antworten

12.45 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Praxisbericht Rüsten & Reinigen: Anfahrverluste minimieren – Präzises Einstellen vor Produktionsstart

- Ermittlung optimaler Einstellwerte
- Werkzeugloses Rüsten
- Gestaltung des Arbeitsumfeldes
- Systemgestützte Rüstzeitoptimierung

Daniel Plümer, Conditorei Copenrath & Wiese

14.30 Digitalisierte Hygiene – ein nachhaltiger Trend oder nichts dahinter?

- Die Digitalisierung macht auch vor der Hygiene nicht halt. Schlagwörter wie KI, Block Chain aber auch E-Food hört man immer häufiger. Sind es fixe Ideen oder bringen sie die Hygiene weiter?
- Wie können Lösungen im Bereich der Reinigung und Desinfektion aussehen? Gibt es sinnvolle Maßnahmen?

Martin Löhrike, Jürgen Löhrike

15.00 Hygiene-Monitoring von Prozessen und Produktionsumgebung: Was fordern die Lebensmittel-sicherheitsstandards? Und was prüft der Auditor?

- Ein Überblick über die Anforderungen aus den GFSI-Standards zu Personalhygiene, Betriebshygiene, Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung
- Verifizierung, Validierung und Dokumentation sinnvoll und effektiv gestalten

Rosi Eder-Wörthmann, Lloyds Register

15.30 Fragen & Antworten

16.00 Kaffeepause

Zwillingsvortrag!

Mit Herz, Charme und fundiertem Wissen zeigen Ihnen die Zwillingbrüder Lottermann, welchen Einfluss Gedanken und Emotionen auf unser Leben haben. Wie schaffen Sie es, Ihre Gedanken zu managen und Ihre Fähigkeiten und Potentiale voll auszuschöpfen und zielgerichtet einzusetzen?

16.30 Mentale Stärke als Chance in der Krise – Erfolg beginnt in Kopf und Herz

- Was bedeutet mentale Stärke?
- Wie kann man das Unterbewusstsein in Richtung Erfolg programmieren?
- Wie kann man Stress, Angst und emotionale Blockaden im Business lösen?

Christian Lottermann, Drive your Life – Mentalcoaching

Einsatz mentaler Techniken in der betrieblichen Praxis

- Wie und wo setze ich das Erlernte um?

Dr. Johannes Lottermann, Rembe Safety + Control

17.45 Zusammenfassung und Endes des ersten Tages

18.30 Gemeinsame Abendveranstaltung



Wie in jedem Jahr lassen wir den Abend gemeinsam bei einem Abendessen, einem oder zwei Bier und guten Gesprächen ausklingen. Sie wissen, dass wir das Bestmögliche für Sie aussuchen – lassen Sie sich also überraschen!

 **Donnerstag, 20. Januar 2022**

Produktsicherheit im Fokus!

8.30 Aus Sicht der Rechtsberatung: Ist das Produkt verkehrsfähig? Ist das Produkt sicher?

- Melde- und Mitteilungspflichten an Behörden
- Marktbezogene Maßnahmen: Öffentlicher Rückruf, Rücknahme bei gewerblichen Kunden, Vertriebsstopp
- Information der Öffentlichkeit durch Behörden, Vertrauensschutz, Internetpranger

Prof. Dr. Markus Grube, Kanzlei für Lebensmittelrecht

9.10 Aus Sicht des Handels: Vorgehensweise gegenüber Herstellern

- Rollen des Handels
- Inhalt und Prüfung von Lieferantenverträgen
- Weitergehende Forderungen / Anforderungen
- Analytik und mehr – Grenzen und Herausforderungen

Michael Warburg, IW Institut Warburg

9.40 Lebensmittelhersteller im Kreuzfeuer: Herausforderungen für die Krisenkommunikation

- Die Macht der neuen Meinungsmacher
- Best Practice Beispiele
- Dos and Don'ts für die akute Krisenkommunikation
- Future Signs der Krisenkommunikation

Dr. Matthias Glötzner, Engel & Zimmermann Unternehmensberatung für Kommunikation

10.10 Fragen & Antworten

10.30 Kaffeepause

Zukunft gestalten!

11.00 Interdisziplinäre Generalplanung von der Masterplanung bis zur Smart Food Factory

- Neubauten und Bestandserweiterungen in der Fabrikplanung
- Die Digitale Fabrik: Software, Hardware & Infrastruktur
- Green Factory: „Die CO₂-neutrale Fabrik“

Christian Falkenstein, Falkenstein Projektmanagement

11.30 Praxisbericht: CO₂-Minderungsmaßnahmen in Käseereien

- Von der Klimaschutzstrategie hin zu konkreten Projekten

Lars Dammann, DMK Deutsches Milchkontor

12.10 Praxisbericht: Auf dem Weg zur Klimaneutralität – Die Alfred Ritter GmbH & Co. KG

- CO₂-Emissionen messen / ermitteln, reduzieren, kompensieren
- Kommunikation und Zusammenarbeit

Georg Hoffmann, Alfred Ritter

12.50 Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse durch den Tagungsleiter

13.15 Gemeinsames Mittagessen und Ende der Tagung



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/2953

Wissenswertes

Wen treffen Sie auf dieser Fachtagung?

Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen

- Produktion und Technik
- Betriebs- und Werksleitung
- Instandhaltung und Prozessoptimierung
- Energiemanagement

Führungskräfte der Zulieferindustrie aus den Bereichen

- Produktions- und Verpackungsanlagenbau
- Anlagenausstattung
- Mess- und Prüftechnik
- Ingenieur- und Beratungsbüros

Fachausstellung

Auf unserer Tagung können Sie Ihr Unternehmen im Rahmen einer Fachausstellung präsentieren. Persönlich und zielgruppengenaу stellen Sie Ihre Produkte und Dienstleistungen vor. Gerne informieren wir Sie unverbindlich über die verschiedenen Möglichkeiten – von der Auslage von Produktinformationen bis hin zum Ausstellungsstand. Fordern Sie mit der beigefügten Fax-Antwort Informationsunterlagen an. Oder rufen Sie uns an. Gerne beraten wir Sie persönlich:

Analisa Mills

Telefon: +49 231 75896-77

amills@akademie-fresenius.de

Der Veranstalter

Seit über 25 Jahren ist die Akademie Fresenius Ihr Partner für praxisnahe und tagesaktuelle Weiterbildung rund um Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, Konsumgütern und chemischen Erzeugnissen entlang der gesamten Produktionskette. Internationale Tagungen gehören dabei genauso zum Portfolio wie nationale Branchentreffen, praxisorientierte Intensiv-Seminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen.

Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch der Teilnehmer untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung. Exzellenter Service inklusive. Das breitgefächerte Weiterbildungsangebot trägt so dazu bei, dass unsere Kunden wettbewerbsfähig bleiben in allen Fragen zu Qualitätssicherung, Risikobewertung, Recht, Produktion und Technik.

Die Akademie Fresenius ist ein Gemeinschaftsunternehmen von Cognos, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Alle aktuellen Veranstaltungen finden Sie unter

www.akademie-fresenius.de

Haben Sie noch Fragen?



Inhalt und Konzeption

Ilka Müller

Telefon +49 231 75896-75

imueller@akademie-fresenius.de



Organisation und Teilnehmermanagement

Danielle Sörries

Telefon +49 231 75896-74

dsoerries@akademie-fresenius.de

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/2953
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de
per Fax +49 231 75896-53

Hotline +49 231 75896-50
Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Teilnahme

- Ich nehme teil an der **14. Akademie Fresenius „Produktionsleiter-Tagung“ am 19. und 20. Januar 2022 in Düsseldorf** zu € 1.895,- zzgl. MwSt.
- Ich bin ein **Vertreter einer Behörde oder einer öffentlichen Hochschule** und nehme zum Sonderpreis von € 795,- zzgl. MwSt. teil (bitte Nachweis beifügen). Der Sonderpreis ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.
- Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung am 19. Januar 2022** teil (im Preis inbegriffen).

Veranstaltungsdokumentation

- Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden Sie mir die ausführliche Dokumentation für € 295,- zzgl. MwSt.

Fachausstellung

- Bitte informieren Sie mich über Möglichkeiten der Fachausstellung und Produktinformation.

Ihre Kundennummer (falls bekannt)

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen, die Getränke sowie die Abendveranstaltung. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn. Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Veranstaltung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

Gruppenrabatt

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Bildnachweis

© Raman Khilchysyn – Fotolia.com , © tupungato – Fotolia.com

Veranstaltungsort

Novotel Düsseldorf City West
Niederlasser Lohweg 179, 40547 Düsseldorf
Telefon: +49 211 52060-0, E-Mail: h3279@accor.com
www.novotel.com

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis sechs Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.