



16. Fresenius-Fachtagung für Technik und QS

Technologie und Abfüllung sensibler Getränke

23. und 24. Oktober 2018
in Wiesbaden

Die Themen

- Bestandsaufnahme: Wo steht die Getränkeindustrie? – Markt, Logistik, Beschäftigung
- Issue Management: Wie können sich Getränkehersteller wappnen gegenüber Behörden und NGOs? Wie verändert sich die Debattenkultur?
- Mikroplastik im Trink- und Produktwasser: Vorkommen, Toxizität, Eintragswege und Nachweisverfahren
- Optimierung von Prozesssicherheit und Hygiene: Leerflascheninspektion, Füllhygiene, Verpackungsdesinfektion
- Produkthaltbarkeit – Verfahren und Haltbarkeitsprognosen
- Anlagenprojektierung: Abnahmeszenarien und juristisch-technische Fallstricke
- Brennpunkt Sensorik: Fehlgeschmäcker – Wo kommen sie her, wie lassen sie sich vermeiden?

Special: Podiumsdiskussion –
Getränkenezukunft gestalten und umsetzen



Ihr Expertenteam

Christine Bergmann Coca-Cola European Partners Deutschland | **Michael M. Braitingner** SCB | **Gerald Dallmann** SGS Institut Fresenius | **Tarkan Dervis** Calvatis | **Dr. Alexander Eckhardt** Umweltbundesamt | **Dr. Roland Feilner** Krones | **Holger Grawe** Bitburger Brauerei | **Dr. Markus Grumann** miho Inspektionssysteme | **Tobias Hartjen** MEG Mitteldeutsche Erfrischungsgetränke | **Markus Hinskes** AFC Risk & Crisis Consult | **Dr. Klaus-Peter Jung** Miebach Consulting | **Freya Landgraf** Fox Engineering | **Dirk-C. Leyer** Jürgen Löhre | **Prof. Dr. Bernd Lindemann** Hochschule Geisenheim | **Prof. Wolfgang Müller** Schlüter Graf Rechtsanwälte | **Astrid Pant** Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV | **Ulrich Rust** Gerolsteiner Brunnen | **Prof. Dr. Gerrit Sames** Technische Hochschule Mittelhessen | **Volker Schlingmann** Staatlich Bad Meinberger Mineralbrunnen | **Darena Schymanski** Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe | **Dr. Stefan Stracke** wmp consult – Wilke Maack | **Dr. Frank Welle** Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV | **Markus Wolf** Odenwald-Quelle

Das Anwender-Treffen aus
der Praxis für die Praxis!

INSTITUT
FRESENIUS

SGS

Ihre persönliche Referenteneinladung mit 10% Rabatt

Das Programm

Get-Together am Montag, 22. Oktober 2018

Reisen Sie schon am Montag an? Dann schauen Sie doch um 20.00 Uhr in der Hotelbar vorbei und knüpfen Sie erste Kontakte zu Teilnehmern und Referenten.



Dienstag, 23. Oktober 2018

8.30 Registrierung und Ausgabe der Unterlagen

9.00 Begrüßung und Einführung durch die Akademie Fresenius und den Moderator

Prof. Dr. Bernd Lindemann, Hochschule Geisenheim

Getränkeindustrie – eine Bestandsaufnahme

9.10 Entwicklung von Markt und Beschäftigung in der Getränkeindustrie

- Wettbewerbssituation, Struktur und Entwicklung der Betriebe
- Fachkräftesituation und Entwicklung der Altersstruktur der Beschäftigten
- Herausforderungen durch Automatisierung und Digitalisierung

Dr. Stefan Stracke, wmp consult – Wilke Maack

9.40 Getränkelogistik im Wandel – Deutsche Getränkelogistik im Vergleich zu internationalen Märkten

- Outsourcing in Deutschland und der Welt
- Automatisierungsgrad im internationalen Vergleich
- Logistikperformance als Treiber der Unternehmensperformance?

Dr. Klaus-Peter Jung, Miebach Consulting

10.10 Diskussion

10.30 Kaffeepause

Mikroplastik – Fakten und Debatten

11.00 Mikroplastik: Eine Gefahr für die menschliche Gesundheit?

- Auftreten von Mikroplastik im (Trink-)Wasser
- Toxikologie von Mikroplastik
- Untersuchungen mit menschlichen Zellen

Dr. Alexander Eckhardt, Umweltbundesamt

11.25 Woher kommen die Plastikpartikel im Mineralwasser?

- Mikroplastik in der Umwelt vs Mikroplastik in Lebensmitteln
- Ergebnisse der Untersuchungen am CVUA
- Ergebnisse anderer Studien
- Mögliche Erklärungen zur Herkunft der Partikel

Darena Schymanski, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe

11.50 Anwendung verschiedener Verfahren bei der Charakterisierung von Mikroplastik in Mineral- und Trinkwasser

- Einsatz der Verfahren Lichtmikroskopie, FTIR, Raman, REM/EDX, SPME-GCMS CI
- Vergleich von Stärken und Schwächen der Verfahren

Gerald Dallmann, SGS Institut Fresenius

12.15 Diskussion

12.45 Gemeinsames Mittagessen

Getränkezukunft gestalten und umsetzen

13.45 Issue Management – dem drohenden Skandal die Stirn bieten?!

- Aktuelle Risikothemen der Getränkebranche
- Zentrale Erwartungen von Behörden bis NGOs
- Erforderliche Maßnahmen für den Masterplan
- Anforderungen einer strategischen Kommunikation

Markus Hinskes, AFC Risk & Crisis Consult

14.15 Podiumsdiskussion: Getränkezukunft gestalten – Getränkezukunft umsetzen!

- Wo liegen die Effizienzpotenziale der Zukunft?
- Welche Chancen bietet die Digitalisierung?
- Hysterie und Skandalisierung in der Berichterstattung: Wie können sich Unternehmen vorbereiten?
- Nachhaltigkeit: Reinheit der Quellen, Leitungswasser vs. Mineralwasser, Zuckerdebatte
- Die Plastik-Strategie der EU: Recyclefähigkeit von Verpackungen, Einsatz von Regranulaten
- Stichwort Personal: Zeitgemäße Führungskultur

Ulrich Rust, Gerolsteiner Brunnen

Tobias Hartjen, MEG Mitteldeutsche Erfrischungsgetränke

Volker Schlingmann, Staatlich Bad Meinberger Mineralbrunnen

Prof. Dr. Gerrit Sames, Technische Hochschule Mittelhessen

Moderation:

Prof. Dr. Bernd Lindemann, Hochschule Geisenheim

15.30 Kaffeepause

Optimierung von Prozesssicherheit und Hygiene

16.00 Leerflascheninspektion: von der Reduktion der Reklamationen zu Industrie 4.0

- Austausch der Leerflascheninspektionsmaschine der Glas-MW-Linie bei der Odenwald-Quelle
- Lärm, Reklamationsrate, Stillstandszeiten und Anlagenverfügbarkeit, After-Sales-Kosten, rechtssichere Dokumentation
- Kontrolltechnik der einzelnen Prozess-Schritte: Der Weg zu Industrie 4.0?

Markus Wolf, Odenwald-Quelle

Dr. Markus Grumann, miho Inspektionssysteme

16.30 Füllerhygiene: Alternative zur chloralkalischen Schaumreinigung

- Füllerhygiene
- Anforderungen
- Alternative Lösung

Holger Grawe, Bitburger Brauerei

Tarkan Dervis, Calvatis

17.00 Pulsed Light als moderne Alternative zu Peressigsäurebädern

- Technischer Hintergrund
- Praktische Umsetzung
- Vergleichskennzahlen

Dirk-C. Leyer, Jürgen Lohrke

17.30 Abschlussdiskussion

ca. 18.45 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



Wie immer lassen wir den ersten Veranstaltungstag gemeinsam ausklingen. Die Akademie Fresenius lädt Sie herzlich ein in das berühmte Kloster Eberbach, den Drehort von „Der Name der Rose“. Nach einer kurzen Führung durch die imposante Klosteranlage vertiefen wir die Gespräche des Tages bei einem entspannten Abendessen und Wein aus dem Rheingau. Wir freuen uns auf Sie!



Mittwoch, 24. Oktober 2018

Moderator: Michael M. Braitinger, SCB

Anlagenprojektierung

9.00 Juristisch-technische Schnittstellen bei der Anlagenprojektierung – ein Perspektivwechsel für den Techniker

- Fallstudie: Idealzustand, Worst Case-Szenarien (juristisch, technisch, monetär)

- Herausforderungen und Fallstricke für Juristen, Techniker und Einkauf
- Lösungsansätze: Kommunizieren, Prüfen, Nachhalten
- Risikoanalyse und monetäre Betrachtung der Methode

Prof. Wolfgang Müller, Schlüter Graf Rechtsanwälte
Freya Landgraf, Fox Engineering

Produkthaltbarkeit – Verfahren und Prognosen

10.00 Alternativen zu klassischer Kurzzeiterhitzung: Chancen und Grenzen

- Überblick und Bewertung zu alternativen Verfahren
- Wirkungsgrad- und Grenzbetrachtung der Verfahren
- Best Case-Verfahren für sensibles Liquid Food

Dr. Roland Feilner, Krones

10.30 Shelf Life Modelling – Haltbarkeitsprognose für verpackte Lebensmittel

- Modellierung von Verpackungssystemen im Baukastenprinzip
- Lässt sich Haltbarkeit berechnen?
- Anwendungsbeispiele für Shelf Life Modelling

Astrid Pant, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

11.00 Diskussion

11.30 Kaffeepause

Verpackung und Sensorik

12.00 Getränkeverpackungen – Welche Substanzen sind kritisch, welche nicht?

- Was migriert aus PET-Flaschen, Verschlüssen, Dosen?
- Non-intentionally added substances (NIAS)
- Mögliche Ursachen für Fehlgeschmäcker
- Wie bewertet man „nicht-gelistete“ Substanzen?

Dr. Frank Welle, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

12.30 Zusammenspiel Verpackung und Lebensmittel und daraus abgeleitete Maßnahmen zur Vermeidung von Fremdgeschmäckern in Erfrischungsgetränken

- Migration und Diffusion
- Kommunikation innerhalb der Lieferkette
- Sensorische Prüfung
- Abgeleitete Maßnahmen

Christine Bergmann, Coca-Cola European Partners Deutschland

13.00 Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Tagungsergebnisse

13.30 Gemeinsamer Mittagsimbiss und Ende der Fachtagung



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/2597

Ihr Expertenteam

Christine Bergmann ist Maschinenbauern und Wirtschaftsingenieurin und baute bei Coca-Cola die Verpackungsanalytik auf. Sie stellt einwandfreie sensorische Eigenschaften bei Einführung neuer

Materialien sicher.

Michael M. Braitinger ist seit 1992 selbständig im Bereich Bewertung und Prüftätigkeiten in der Getränke- und Nahrungsmittelbranche. Er ist öbuv Sachverständiger für Maschinen und betriebliche Einrichtungen der Getränkeindustrie und Geschäftsführer der SCB in Berlin.

Gerald Dallmann studierte Mikroelektronik und befasste sich als Standortleiter bei SGS Institut Fresenius in Dresden mit Dienstleistungsanalytik für High-Tech Branchen sowie mit den Möglichkeiten der Analytik für Kunststoff-Mikropartikel.

Tarkan Dervis ist Biologe und Diplom-Braumeister und seit vielen Jahren im Bereich der Wasser-, Hygiene- und Reinigungstechnologie tätig. Seit 2017 leitet er den Vertrieb von Calvatis.

Dr. Alexander Eckhardt ist Biologe und wissenschaftlicher Mitarbeiter am Umweltbundesamt. Seit 2015 ist er Fachtoxikologe und European Registered Toxicologist. In der WHO Technical Advisory Group on Water Quality and Health beschäftigt er sich mit Guidelines for Drinking-Water Quality.

Dr. Roland Feilner ist Brauer und Lebensmitteltechnologe. Aktuell ist er bei Krones als Vice President verantwortlich für die Processing Units. Er ist Lehrbeauftragter an der Hochschule Weihenstephan.

Holger Grawe ist Diplom-Braumeister und leitet bei der Bitburger Brauerei in Bitburg die Mikrobiologie.

Dr. Markus Grumann ist Physiker und seit 2014 Geschäftsführer bei miho Inspektionssysteme in Ahnatal. Zuvor war er in verschiedenen Positionen in der optischen Industrie, in der Geräteherstellung und in der Mikrosystemtechnik tätig.

Tobias Hartjen war nach Ausbildung und Studium in verschiedenen Unternehmen der Getränkeindustrie tätig. Seit fast 15 Jahren ist er bei der MEG Mitteldeutsche Erfrischungsgetränke tätig und als Geschäftsführer Qualität & EHS verantwortlich für Qualitätssicherung und -management der Abfüllstandorte der Gruppe sowie des Kunststoffwerkes.

Markus Hinskes ist seit 2014 bei der AFC Risk & Crisis Consult tätig. Als Head of Issue Management berät er Handel, Hersteller, Verbände und Behörden der Agrar- und Ernährungsbranche zu den Themen Issue- und Lieferantenmanagement sowie Risiko- und Krisenmanagement.

Dr. Klaus-Peter Jung ist Wirtschaftsingenieur und promovierter Logistiker. Bei Miebach unterstützt er regelmäßig Kunden aus der Getränkeindustrie in allen logistischen Fragen. Zu seinen Kunden gehören Softdrinkhersteller, Brauereien sowie Wein- und Spirituosenbetriebe.

Freya Landgraf studierte Verpackungstechnik und ist Geschäftsführerin der Fox Engineering, wo sie sich als öbuv Sachverständige für die Bewertung von Maschinen mit Anlagenüberprüfung, Instandhaltung und (Wert-)Ermittlung bei komplexen Schadensfällen befasst. Sie ist Lehrbeauftragte an der Beuth Hochschule für Technik.

Dirk-C. Leyer ist Kaufmann und hat lange in der Wasseraufbereitung gearbeitet. Dort war er verantwortlich für den Vertrieb und das Marketing von Systemen aus dem Rein- und Reinstwasserbereich. Seit 2017 ist er für die Jürgen Lührke GmbH in Lübeck als Vertriebsleiter tätig.

Prof. Dr. Bernd Lindemann ist Professor für Getränketechnologie an der Hochschule Geisenheim mit langjähriger Erfahrung in der Getränkeindustrie. Er ist Auditor für Managementsysteme, Mitglied im Beirat der IFS Akademie und Auditor des Integrity-Programms des IFS.

Prof. Wolfgang Müller ist Rechtsanwalt in der Dortmunder Kanzlei Schlüter Graf. Er ist Fachanwalt für Informationstechnologierecht sowie für Bau- und Architektenrecht. Er ist als Schlichter und Schiedsrichter nach SOBau tätig und Lehrbeauftragter an der TU und der FH Dortmund.

Astrid Pant ist Lebensmitteltechnologin und wissenschaftliche Mitarbeiterin in der Abteilung Materialentwicklung des Fraunhofer-Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) in Freising. Dort beschäftigt sie sich mit Lebensmittelverpackung, aktiven Verpackungen und Haltbarkeitsprognosen.

Ulrich Rust studierte an der TU/VLB Berlin und war in der Brau- und Getränkeindustrie in verschiedenen Managementfunktionen tätig. Seit 2007 ist er Geschäftsführer beim Gerolsteiner Brunnen und verantwortlich für das Ressort Technik und Logistik.

Prof. Dr. Gerrit Sames ist an der Technischen Hochschule Mittelhessen in Gießen als Professor für Allgemeine BWL mit Schwerpunkt Organisation und ERP-Systeme beschäftigt. Er ist Vorstandsmitglied in der Smart Electronic Factory e.V.

Volker Schlingmann ist seit vielen Jahren in der Mineralbrunnenindustrie tätig und heute als Geschäftsführer beim Staatlich Bad Meinberger Mineralbrunnen zuständig für Herstellung und Vertrieb.

Darena Schymanski ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin und nach Tätigkeit im Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz nach Münster gewechselt, um sich in einer Doktorarbeit am CVUA-MEL dem Thema Mikroplastik zu widmen.

Dr. Stefan Stracke ist Geograf und promovierter Betriebswirt. Bei wmp consult – Wilke Maack hat er Branchenanalysen in den Bereichen Ernährungs- und Getränkeindustrie durchgeführt. Seine Schwerpunkte sind Personal- und Organisationsentwicklung, Arbeitszeitgestaltung, Strategische Personalplanung und Innovationsmanagement.

Dr. Frank Welle ist Chemiker und beim Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung in der Abteilung „Produktsicherheit und Analytik“ tätig. Schwerpunkte seiner Forschung sind Wechselwirkungen zwischen Verpackung und Lebensmittel (Migration, Permeation).

Markus Wolf ist seit vielen Jahren in der Mineralbrunnenindustrie tätig und seit 2016 bei der Odenwald-Quelle als Produktions- und Instandhaltungsleiter beschäftigt. Aufgrund von Reklamationen und Stillstandszeiten war er sehr schnell gezwungen, sich mit der Leerflascheninspektionsmaschine auf der Glasanlage zu beschäftigen.

Wissenswertes

Wen treffen Sie auf dieser Fachtagung?

Vorstände, Geschäftsführer, Technische Leiter, Betriebsleiter, Produktionsleiter, Leiter Qualitätssicherung und Produktentwicklung aus:

- Mineralbrunnen
- Saftindustrie
- Erfrischungsgetränkproduktion
- Molkereien
- Brauereien
- Sekt- und Weinkellereien
- Herstellung flüssiger und pastöser Lebensmittel
- Grundstoffherstellung

Führungskräfte der Zulieferindustrie aus den Bereichen:

- Anlagenbau und -planung
- Verpackungs- und Verschlussherstellung
- Labore und Qualitätssicherung
- Beratungsunternehmen und Ingenieurbüros

Fachausstellung

Auf unserer Tagung können Sie Ihr Unternehmen im Rahmen einer Fachausstellung präsentieren. Persönlich und zielgruppengenaustellen 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:

Semsigül Yalcin
Telefon: +49 231 75896-94
syalcin@akademie-fresenius.de


Der Veranstalter

Seit über 20 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

 22. und 23. Januar 2019 in Dortmund

12. Fresenius-Jahresauftakttreffen „Produktionsleiter-Tagung“ Das Praktiker-Forum zur Prozessoptimierung

Fordern Sie jetzt weitere Informationen an!

info@akademie-fresenius.de
www.akademie-fresenius.de/2581

Haben Sie noch Fragen?



Inhalt und Konzeption
Anja Staudenmaier
Telefon: +49 231 75896-54
astaudenmaier@akademie-fresenius.de



Organisation und Teilnehmermanagement
Analisa Mills
Telefon: +49 231 75896-77
amills@akademie-fresenius.de

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/2597
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 16. Fresenius-Fachtagung für Technik und QS „**Technologie und Abfüllung sensibler Getränke**“ am 23. und 24. Oktober 2018 in Wiesbaden zu € 1.895,- zzgl. MwSt.
- Ich bin ein **Vertreter einer Behörde oder einer öffentlichen Hochschule** und nehme zum Sonderpreis von € 795,- zzgl. MwSt. pro Person teil. Der Sonderpreis ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.
- Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung am 23. Oktober 2018** 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

10% Rabatt durch Referentenempfehlung

Bitte tragen Sie hier ein, welcher Referent Ihnen unsere Veranstaltung empfohlen hat:

Dieser Rabatt ist nicht mit anderen Rabatten kumulierbar.

REF

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

© Meinzahn

Veranstaltungsort

Dorint Pallas Wiesbaden
Auguste-Viktoria-Str. 15, 65185 Wiesbaden
Telefon: +49 611 3306-0
info.wiesbaden@dorint.com, www.hotel-wiesbaden.dorint.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 „Fresenius“.