



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Where experts meet!

5. Fresenius-Praktikertreffen

QS-LEITER TAGUNG

12. und 13. Juni 2013
in Köln

DIE THEMEN:

- Internationale **Rohwarenbeschaffung**: Risikoidentifizierung und Risikomanagement
- Aus rechtlicher Sicht: **Mitteilungs- und Meldepflichten** der Unternehmen bei unsicheren Lebensmitteln
- Update 2013 zu **Allergenmanagement** im Unternehmen
- **Food Defense** – Praxisbericht
- **Krisenhandling** ganz praktisch: 10 Tipps von der Behandlung der Reklamation bis hin zum Rückruf
- **FSSC 22.000 Audits**
- Aus Sicht der Überwachungsbehörde: Aktuelle Fälle zu Verpackung und Migration
- Praxisbericht: **standortübergreifende HACCP-Systeme** organisieren: von der Zentralisierung der Konzepte und Gefahrenanalysen bis zur effektiven Überwachung
- Und aktuell: Alles klar und eindeutig bei der Lebensmittelkennzeichnung?



IHR EXPERTENTEAM:

Rosi Eder-Wörthmann Unternehmensgruppe Theo Müller |
Dr. Gerd Fricke Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) | **Britta Gallus** Metro | **Dr. Markus Grube** Kanzlei Krell Weyland Grube | **Mathias Harten** Harten Coaching | **Rüdiger Helling** Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen | **Dr. Stefan Kunerth** Coca-Cola Erfrischungsgetränke | **Dr. Bernhard Müller** Safefood-Online | **Dr. Gerhard Neuberger** Ferrero | **Dr. Christoph Persin** Eurofins | **Alexander Pitzer** Kanzlei Krell Weyland Grube | **Britta Schink** Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) | **Dr. Gereon Schulze Althoff** Vion Food Germany | **Julia Sturmfels** AFC Risk and Crisis Consult | **Dr. Ulrich Troeder** SGS International Certification | **Dr. Petra Alina Unland** Dr. August Oetker Nahrungsmittel



Das Praktiker-Forum
für alle Qualitäts-Verantwortlichen

Ihre persönliche Referenteneinladung mit 10% Rabatt

DAS PROGRAMM

Mittwoch, 12. Juni 2013

8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

9.00 **Begrüßung und thematische Einführung durch den Vorsitzenden**

Dr. Markus Grube, Kanzlei Krell Weyland Grube

Verdacht auf „unsichere Lebensmittel“

9.10 **Aus Sicht des nationalen Gesetzgebers: Behördliche Informationen über lebensmittelrechtliche Verstöße nach § 40 LFGB**

- Entstehung von § 40 Absatz 1a LFGB
- Europarechtliche und verfassungsrechtliche Fragen
- Aktuelle Entwicklungen

Britta Schink, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)

9.40 **Aus Sicht der Rechtsberatung: Mitteilungs- und Meldepflichten nach europäischem und nationalem Recht**

- Meldepflichten der Unternehmen bezüglich unsicherer Lebensmittel
- Mitteilungspflichten der Unternehmen bezüglich Dioxin/PCB
- Meldepflichten der Laboratorien
- Sonstige Mitteilungspflichten

Alexander Pitzer, Kanzlei Krell Weyland Grube

10.10 Fragen und Antworten

10.30 Kaffeepause

11.00 **Aus Sicht der amtlichen Überwachung: Nationales Krisenmanagement und Herausforderungen**

- Krisen im Lebensmittelbereich – Umgang damit aus Sicht des BVL
- Globaler Handel – Herausforderungen an die amtliche Überwachung

Dr. Gerd Fricke, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

11.30 **Aus Sicht des Handels: Rückverfolgbarkeit sichert Transparenz**

- Gemeinsame Ansätze in der Lieferkette
- Eine branchen- und produktübergreifende Lösung

Britta Gallus, Metro

12.00 Fragen & Antworten

12.15 Gemeinsames Mittagessen

13.30 **Krisenmanagement in der Praxis – folgenschwere Fehler und wie man sie vermeidet!**

- Häufige Fehler und mögliche Folgen im Krisenmanagement
- Vermeidungsmöglichkeiten und Managementmaßnahmen
- Beispiele aus der täglichen Beraterpraxis

Julia Sturfels, AFC Risk and Crisis Consult

Rund um Standards und Audits

14.10 **Food Defense: Eine neue Herausforderung?**

- Food Defense in Theorie und Praxis
- Organisatorische, bauliche, personelle Aspekte
- Wo sind die Grenzen?

Dr. Gerhard Neuberger, Ferrero

14.40 **FSSC: ein (relativ) neuer, international anerkannter Standard für Lebensmittelsicherheit**

- FSSC – ein von der GFSI anerkannter Standard für Lebensmittelsicherheit
- FSSC im Vergleich zu IFS und BRC
- Was fordert FSSC, was fordert er nicht?

Dr. Ulrich Troeder, SGS International Certification

15.10 Fragen und Antworten

15.30 Kaffeepause

Rund um HACCP-Teams

16.00 **Standortübergreifende HACCP-Systeme mit Biss**

- Konzepte und Gefahrenanalysen zentralisieren
- Schneller auf neue Gefahren reagieren
- Wirksame Umsetzung an den Standorten organisieren
- Effektive Überwachung steuern

Dr. Gereon Schulze Althoff, Vion Food Germany

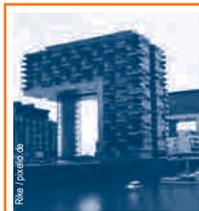
16.40 **Was tun, wenn's im Team knirscht?**

- Herausforderungen in „Remote-Teams“ professionell begegnen
- Unter Druck zielführend kommunizieren und geschickt de-eskalieren
- Menschen führen und Ziele erreichen auch ohne Macht

Mathias Harten, Harten Coaching

17.30 Abschlussdiskussion

18.30 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



Wie immer lassen wir den ersten Veranstaltungstag gemeinsam ausklingen. Nach einer Führung im Rheinauhafen können Sie die Gespräche bei einem gemütlichen Abendessen im Restaurant „Kap am Südkai“ direkt am Rheinufer vertiefen.

Donnerstag, 13. Juni 2013

Rund um Risk Management

8.30 Was kann man bei der Etablierung einer Food Safety Culture von High Reliability Organisationen lernen?

- Eckpfeiler einer Food Safety Culture
 - Was zeichnet High Reliability Organisationen aus?
- Dr. Stefan Kunerth**, Coca-Cola Erfrischungsgetränke

9.10 Lieferantenauswahl, -entwicklung und -bewertung – ein Qualitätsprozess

- Stellhebel bei der Auswahl geeigneter Lieferanten
- Lieferantenaudits zur Sicherung von Qualitätsstandards
- Kriterien der Lieferantenbeurteilung und Zielvereinbarungen

Rosi Eder-Wörthmann, Unternehmensgruppe Theo Müller

9.50 Risikoidentifizierung und Risikomanagement in der Rohwarenbeschaffung

- Aus Gefährdungen lernen bis zum dynamischen Prüfplan
- Risikomatrix und HACCP Export für Rohwaren mit Safefood-Online
- Integration des Risiko-Management-Prozesses

Dr. Bernhard Müller, Safefood-Online

10.30 Fragen und Antworten

10.50 Kaffeepause

Fragen aus dem QS-Umfeld

11.20 Lebensmittelkennzeichnung – endlich alles klar und eindeutig?

- LMIV: Kurzüberblick über die wichtigsten inhaltlichen Änderungen
- Beispiele aus der praktischen Umsetzung (Übergangsfristen, Abbildungen, Irreführung, Imitate, Allergenkennzeichnung)

Dr. Petra Alina Unland, Dr. August Oetker Nahrungsmittel

12.00 Risikobewertung von Lebensmittelkontaktmaterialien – rechtliche Anforderungen und praktische Erfahrungen

- Vorstellung einiger aktueller Beispiele, u. a. Testung von Adventskalendern durch die Stiftung Warentest

Rüdiger Helling, Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen

12.40 Update 2013: Praktisches Allergenmanagement

- Allergien und andere Lebensmittelunverträglichkeiten
- Betriebliches Allergenmanagement
- Regulatorisches Allergenmanagement

Dr. Christoph Persin, Eurofins

13.20 Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse

13.45 Ausgabe der Teilnahmezertifikate, Ende der Tagung und gemeinsames Mittagessen

IHR EXPERTENTEAM

Rosi Eder-Wörthmann ist als Qualitätsmanagement-beauftragte und Leiterin des Lieferantenmanagements der Unternehmensgruppe Theo Müller tätig. Zuvor hat sie als QMB bei der Campina sowie bei der Molkereigruppe NÖM eine Vielzahl von Lieferantenaudits und Bewertungen durchgeführt, sowie Zertifizierungen nach IFS, BRC, ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001 umgesetzt.



Dr. Gerd Fricke leitet die Abteilung Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände beim BVL in Berlin. Seine vorherigen Tätigkeiten als Apotheker und Lebensmittelchemiker in der Bundeswehr, im Verteidigungsministerium sowie im BMELV haben die Grundlagen geschaffen für seinen Weg in die Nähe zur Lebensmittelüberwachung sowie zum behördlichen Krisenmanagement.



Britta Gallus ist Head of Regulatory Affairs der Metro AG in Düsseldorf. Zuvor war sie langjährige Leiterin des HDE-Büros in Brüssel und HDE-Geschäftsführerin für Europapolitik.



Dr. Markus Grube berät und vertritt als Partner der Kanzlei Krell Weyland Grube die Lebensmittelwirtschaft in allen Fragen des deutschen und internationalen Lebensmittelrechts sowie des gewerblichen Rechtsschutzes.



IHR EXPERTENTEAM

Mathias Harten ist Wirtschafts-trainer und Redner mit Fokus auf den Themen Führung und Kommunikation auch und gerade im interkulturellen Kontext. Zuvor arbeitete er weltweit für Konzerne in den Bereichen Markenartikel und Nahrungsmittel. Dabei gestaltete er bei Kellogg's und Chiquita Veränderungs- und Sanierungsprozesse mit.



Rüdiger Helling ist Leiter des Fachgebiets Bedarfsgegenstände und Kosmetische Mittel bei der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen in Dresden. Er ist Mitglied der BfR-Kommission für Bedarfsgegenstände.



Dr. Stefan Kunerth ist Director Supply Chain / Quality, Environment, Occupational Safety & Health der Coca-Cola Erfrischungsgetränke AG in Berlin.



Dr. Bernhard Müller ist Geschäftsführer der Safefood-Online UG. Als Berater, Trainer und Auditor liegt sein Schwerpunkt auf der Lebensmittelsicherheit und der Bewertung von Risiken bei der Beschaffung von Rohwaren unter HACCP-Gesichtspunkten. Bis 2007 war er Leiter QM bei Wild.



Dr. Gerhard Neuberger ist Leiter der Qualitätssicherung der Ferrero Deutschland. Er ist Lebensmittelchemiker mit langjähriger Industrieerfahrung in Produktentwicklung und Qualitätssicherung.



Dr. Christoph Persin koordiniert bei Eurofins alle Aktivitäten der Getreidebranche und betreut internationale Key-Accounts. Als Diplombiologe mit Schwerpunkt Immunologie hat er zuvor 17 Jahre in unterschiedlichen Bereichen der Lebensmittelindustrie gearbeitet.



Alexander Pitzer ist Rechtsanwalt in der Kanzlei Krell Weyland Grube in Gummersbach.



Britta Schink ist Referentin im Referat für Allgemeines Lebensmittelrecht im Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Bonn. Zuvor war sie bereits als Anwältin im Bereich Lebensmittelrecht tätig.



Dr. Gereon Schulze Althoff ist Tierarzt und arbeitete als Wissenschaftler an der Universität Bonn. Seit 2007 ist er als Director Quality Assurance der Vion Food Germany für die Koordination des QM an deutschen Vion Food Betrieben verantwortlich.



Julia Sturmfels unterstützt als Consultant der AFC Risk & Crisis Consult vor allem Unternehmen, Fachverbände und Behörden bei der Optimierung ihrer Risiko- und Krisenmanagementsysteme. Schwerpunkt dabei ist die Risikokommunikation und das Öffentlichkeitsmanagement.



Dr. Ulrich Troeder ist Lead Auditor und Trainer bei SGS International Certification GmbH. Als Lebensmittelchemiker war er lange in der Industrie tätig (Milch, Fisch, Cerealien, Brot- und Backwaren). Seit 5 Jahren ist er festangestellter Auditor und Trainer für die in der Lebensmittelindustrie üblichen Standards und Normen.



Dr. Petra Alina Unland ist Lebensmittelchemikerin und Juristin. Sie leitet die Abteilung für internationales Lebensmittelrecht bei Dr. August Oetker Nahrungsmittel und ist Mitverfasserin vieler Kommentare zum Lebensmittelrecht.



WEN TREFFEN SIE AUF DIESER FACHTAGUNG?

Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen
aus den Bereichen

- Qualitätssicherung
- Qualitätsmanagement
- Regulatory Affairs
- Labor und Hygienemanagement

DIE VERANSTALTER:

Die AKADEMIE FRESENIUS ist ein Gemeinschaftsunternehmen von SGS Institut Fresenius und Cognos, einem der größten privaten Bildungsanbieter in Deutschland. Die Akademie Fresenius veranstaltet nationale und internationale Konferenzen zu aktuellen Fach- und Branchenthemen aus Wirtschaft und Wissenschaft. Neue Veranstaltungen finden Sie unter www.akademie-fresenius.de

Als akkreditierter Partner bietet SGS INSTITUT FRESENIUS schnelle und kompetente Hilfe bei allen analytisch und hygienisch relevanten Problemstellungen rund um Lebensmittel inklusive Getränke, Futtermittel, Nahrungsergänzungsmittel und Produkte aus ökologischem Anbau. Über die Erfahrung im Bereich der Analytik hinaus profitieren Kunden von SGS INSTITUT FRESENIUS von der langjährigen Erfahrung in der Beurteilung der Lebensmittelkennzeichnung und Verkehrsfähigkeit. www.institut-fresenius.de

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: Tina Bayati
Telefon: +49 231 75896-73
tbayati@akademie-fresenius.de

TEILNAHMEZERTIFIKAT:

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme an der QS-Leiter Tagung bestätigt.



Bei **Fragen zum Programm** wenden Sie sich bitte an:

Ilka Müller
Telefon: +49 231 75896-75
E-Mail: imueller@akademie-fresenius.de



Bei **Fragen zur Organisation** wenden Sie sich bitte an:

Annika Koterba
Telefon: +49 231 75896-74
Email: akoterba@akademie-fresenius.de

ANMELDUNG

per Internet

www.akademie-fresenius.de/2119

oder per E-Mail

anmeldung@akademie-fresenius.de

oder per Fax

+49 231 75896-53

 **Info-Hotline:**
+49 231 75896-50



Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46 · 44379 Dortmund

DIE AKADEMIE
FRESENIUS

TEILNAHME

- Ja!** Ich nehme teil an der
5. Fresenius QS-Leiter Tagung,
am 12. und 13. Juni 2013 in Köln
zu € 1.595,- zzgl. MwSt.

Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung**
am 12. Juni 2013 teil (im Preis inbegriffen).

- Ja Nein

TAGUNGSDOKUMENTATION

- Nein!** Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden
Sie mir die ausführliche Tagungsdokumentation für
€ 295,- zzgl. MwSt. Der Postversand erfolgt
ca. zwei Wochen nach der Veranstaltung.

FACHAUSSTELLUNG

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

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

R E F.

PREIS UND LEISTUNGEN

Im Preis enthalten sind **die Tagungsteilnahme, die Tagungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen, Tagungsgetränke sowie die Abendveranstaltung** am 12. Juni 2013.

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine **Anmeldebestätigung**. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Der Preis unserer **Tagungsdokumentation** enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode für den Download-Bereich erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Tagung 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/agnb) 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 (Un-erwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

VERANSTALTUNGSORT:

Park Inn by Radisson Köln City-West
Innere Kanalstrasse 15, 50823 Köln
Telefon: +49 221 5701 0, Fax: +49 221 5701-999
koeln@provenhotels.com, www.pikcw.de

Wir haben für Sie im Park Inn Hotel bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein **begrenzt Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert**. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Fresenius“.