



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Where experts meet!

6. Fresenius-Praktikertreffen

QS-LEITER TAGUNG

21. und 22. Mai 2014
in Köln

DIE THEMEN:

Handelsanforderungen

- Aktuelle IFS-Standards im Überblick
- Unternehmenserfahrungen mit Mehrfachzertifizierungen
- IFS Leitfaden für die Schädlingsbekämpfung

Die Verbraucher im Blick

- Sicherheit, Qualität und Transparenz: Sind Food-Labels aussagefähig?
- Fleischproduktion im Spannungsfeld von Food Safety, Verbrauchererwartungen und Tierwohl

Internationale Beschaffung

- Informationserfassung und Risikoanalyse zur Gefahreinschätzung
- Praxisbericht Lieferantenmanagement: Auswahl, Entwicklung, Bewertung, Zielvereinbarungen

QS-Konzepte im Unternehmen

- Praxisbericht: Qualitätsmanagement in der Speiseeisproduktion
- Praxisbericht Complaint Management: Systeme und Tools zur Umsetzung

Verdacht auf „nicht sichere“ Produkte

- Aus Sicht der Task Force Lebensmittelsicherheit Hessen: Pflichten des Unternehmens, Maßnahmen der Behörde, Bewältigung von Krisenfällen
- Welche Auswirkungen für die Unternehmen hat die Revision der KontrollIVO?



IHR EXPERTENTEAM:

Bernd Beckstein Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit / LGL Bayern |
Janina Betscheider AFC Risk & Crisis Consult | **Gesa Busch**
Universität Göttingen | **Rosi Eder-Wörthmann** Müller Group |
Dr. Marcus Girnau Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
| **Dr. Markus Grube** Kanzlei Krell Weyland Grube | **Dr. Tobias Lackner**
Task Force Lebensmittelsicherheit Hessen / Regierungspräsidium
Darmstadt | **Klaus Mielke** Ovobest Eiprodukte | **Dr. Gerald Otto**
Böseler Goldschmaus | **Alexander Pitzer** Kanzlei Krell Weyland Grube
| **Dr. Axel Preuß** LAVES Oldenburg | **Ulrike Schell** Verbraucherzentrale
NRW | **Stephan Tromp** Handelsverband Deutschland und IFS Manage-
ment | **Thomas F. Voigt** Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung |
Dr. Alexander Weiss Unilever Deutschland Sourcing Unit Heppenheim
| **Manfred Woller** Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit / LGL Bayern |
Christoph Zurlinden GNT Europa



**Das Praktiker-Forum
für alle Qualitäts-Verantwortlichen**

Ihre persönliche Referenteneinladung mit 10% Rabatt

DAS PROGRAMM

Mittwoch, 21. Mai 2014

8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

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

Dr. Markus Grube, Kanzlei Krell Weyland Grube

Verbrauchererwartungen

9.10 **Aus Sicht des Verbraucherschutzes: Erwartungen an Sicherheit, Qualität und Transparenz bei Lebensmitteln**

- Klarheit und Wahrheit bei Kennzeichnung und Aufmachung
- Vertrauenseigenschaften von Lebensmitteln – Qualität für Verbraucher sichtbar machen
- Erwartungen an die Sicherheit

Ulrike Schell, Verbraucherzentrale NRW

9.40 **Aus wissenschaftlicher Sicht: Food Labels – Markt- und/oder Politikversagen?**

- Vertrauens- und Aufmerksamkeitsökonomie
- Markt- und Politikversagen
- Studienergebnisse der Labelforschung
- Anforderungen an ein funktionsfähiges Label

Gesa Busch, Universität Göttingen

10.10 **Aus Unternehmenssicht: Der Verbrauchererwartung mit Realität begegnen**

- Entwicklung in der Tierhaltung
- Veränderte Verbrauchererwartung
- Realität vermitteln

Dr. Gerald Otto und Friederike Meyer, Böselers Goldschmaus

10.40 Fragen und Antworten

11.00 Kaffeepause

Rechtlicher Rahmen 2014

11.30 **Aus Sicht der Lebensmittelkontrolle: Ein Überblick über aktuelle Fragestellungen**

Dr. Axel Preuß, LAVES Oldenburg

12.10 **Aus Sicht der Rechtsberatung: Lebensmittelrechtliche Haftungs- und Delegationsstrukturen in Unternehmen**

- Grundsatz der Verantwortlichkeit der Unternehmensspitze/Grundsatz der Gesamtverantwortung der Geschäftsführung
- Die wirksame Delegation von Verantwortung
- Mitarbeitersanktionen und Unternehmenssanktionen
- Einführung eines Unternehmensstrafrechts in Deutschland?
- Initiative des Europäischen Parlamentes zur Pflicht der Implementierung unternehmenseigener Betrugsbekämpfungsprogramme

Alexander Pitzer, Kanzlei Krell Weyland Grube

12.50 Fragen & Antworten

13.00 Gemeinsames Mittagessen

Standards & Audits

14.30 **Aus Sicht des Standardgebers: Informationen rund um die aktuelle IFS Arbeit**

- IFS program: Unannounced IFS Food Checks
- IFS PACsecure
- IFS Broker V2 und IFS Logistics V2

Stephan Tromp, Handelsverband Deutschland und IFS Management

15.00 **Praxisbericht: Erfahrungen mit Mehrfachzertifizierung nach IFS-Standards**

- Zertifizierungen und Zertifizierer
- Erfahrungen aus den Audits

Klaus Mielke, Ovobest Eiprodukte

15.30 Fragen und Antworten

15.40 Kaffeepause

16.10 **Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung Was fordert IFS Food Version 6 zu dieser Thematik?**

- Gefahrenanalyse
- Forderungen aus IFS Kapitel 4.13 Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung
- Mit Kapitel 4.13 alleine ist es hier nicht getan!
- Der IFS-Leitfaden Schädlingsbekämpfung

Thomas F. Voigt, Freier Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung

16.40 **Schädlingsbekämpfung aus Sicht der Lebensmittelkontrolle**

Manfred Woller und Bernd Beckstein, Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit, LGL Bayern (angefragt)

17.10 Abschlussdiskussion

18.00 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



Wie immer lassen wir den ersten Veranstaltungstag gemeinsam ausklingen. Nach einem Spaziergang entlang des Rheins können Sie die Gespräche bei einem gemütlichen Abendessen auf den „Rheinterrassen“ vertiefen. Wir freuen uns auf Sie!

Donnerstag, 22. Mai 2014

Entlang der Lieferkette

8.30 Globale Beschaffung – Verantwortung für sichere Lebensmittel

- Anforderungen an Lebensmittelsicherheit
- Transparenz durch Informationserfassung
- Risikoanalyse zur Gefahreinschätzung

Janina Betscheider, AFC Risk & Crisis Consult

9.10 Praxisbericht: Leistungsfähiges Lieferantenmanagement

- Auswahl, Entwicklung und Bewertung
- Weiterbildung von Lieferanten
- Zielvereinbarungen zur Verbesserung der Lieferantenperformance

Rosi Eder-Wörthmann, Müller Group

QS-Konzepte in der Praxis

9.50 Praxisbericht: Qualitätsmanagement im Langnese Werk Heppenheim

- Spezielle Qualitätsparameter in der Speiseeisherstellung

Dr. Alexander Weiss, Unilever Deutschland Sourcing Unit Heppenheim

10.30 Fragen und Antworten

10.50 Kaffeepause

11.20 Praxisbericht Complaint Management: Systeme und Tools zur Umsetzung

- ERP-System zur Abbildung der gesamten Supply Chain inklusive Complaint Management
- SharePoint als Tool zur detaillierten Bearbeitung und Dokumentation von Reklamationen
- Reporting und Visualisierung via Business Intelligence Tool

Christoph Zurlinden, GNT Europa

Verdacht auf „nicht sichere“ Lebensmittel

12.00 Das nicht sichere Lebensmittel: Pflichten des Unternehmens, Maßnahmen der Behörde, Bewältigung von Krisenfällen

- Pflichten des Lebensmittelunternehmers im Falle nicht sicherer Lebensmittel
- Maßnahmen der Behörde (Befugnisse, Ahndungsmöglichkeiten, RASFF, öffentliche Warnung)
- Bewältigung von Krisenfällen anhand von Beispielen: EHEC-Krise 2011, Norovirus-Ausbruch 2012
- Zusammenarbeit von Bund und Ländern in Krisenfällen

Dr. Tobias Lackner, Task Force Lebensmittelsicherheit Hessen, Regierungspräsidium Darmstadt

12.40 Die Novellierung der Kontrollverordnung (EG) Nr. 882/2004 – was kommt auf die Lebensmittelwirtschaft zu?

- Pflichtgebühren für nicht anlassbezogene Regelkontrollen – ein Paradigmenwechsel
- Wer soll die Gebühren tragen und wie sollen sie berechnet werden?
- Transparenz über die Ergebnisse amtlicher Kontrollen

Dr. Marcus Girnau, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde

13.20 Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse

13.45 Ausgabe der Teilnahmezertifikate, gemeinsames Mittagessen und Ende der Tagung

IHR EXPERTENTEAM

Bernd Beckstein arbeitet in der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit im Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Erlangen/Oberschleißheim.

Janina Betscheider ist Consultant bei der AFC Risk & Crisis Consult. Sie berät Unternehmen bei der Optimierung ihres Risiko- und Krisenmanagementsystems. Zudem verantwortet sie die Beratung im Bereich Lieferkettenmanagement.



Gesa Busch ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte an der Georg-August-Universität Göttingen. Dort beschäftigt sie sich mit der Verbraucherkommunikation nachhaltiger Prozessmerkmale der landwirtschaftlichen Produktion.



Rosi Eder-Wörthmann ist als Qualitätsmanagementbeauftragte 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. Marcus Girnau, Rechtsanwalt, ist stellvertretender Hauptgeschäftsführer im Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. in Berlin. Seine Hauptthemen sind das Lebensmittelrecht und der Verbraucherschutz.



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.

Dr. Tobias Lackner, Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen, leitet das Dezernat Veterinärwesen und Verbraucherschutz am Regierungspräsidium in Darmstadt. Hier ist auch die „Task-Force Lebensmittelsicherheit“ angesiedelt, welche in Hessen die Ermittlungen im Rahmen des EHEC-Ausbruchs 2011 und des Norvirausbruchs 2012 leitete.



Klaus Mielke, Lebensmitteltechnologie, ist Qualitätsmanagementbeauftragter bei der Ovobest Eiprodukte in Neuenkirchen-Vörden. Dort ist er seit 10 Jahren im QM, der Anwendungstechnik und der Produktentwicklung tätig.



Dr. Gerald Otto ist Agrarwissenschaftler und seit 2009 im Qualitäts- und Projektmanagement der Goldschmaus Gruppe in Garrel tätig. Er betreut insbesondere Projekte mit Bezug zur Landwirtschaft und zum Themenbereich Tierschutz und Tierwohl.



Alexander Pitzer berät als Rechtsanwalt bei der Kanzlei Krell Weyland Grube im nationalen und europäischen Lebensmittelrecht. Hierzu zählt auch die Risikobewertung von Lebensmitteln und Verbraucherprodukten, sowie die Abwehr bzw. Begleitung von Rücknahme- und Rückrufszenerarien.



Dr. Axel Preuß, Lebensmittelchemiker, ist Leiter des Lebensmittel- und Veterinärinstitutes Oldenburg im LAVES. Er ist Mitglied in Arbeitskreisen wie u.a. dem ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL), dem Codex Alimentarius der WHO/FAO, dem europäischen Arbeitskreis „Food Law Enforcement Practitioners“ (FLEP) und der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission.



Ulrike Schell, Ernährungswissenschaftlerin, ist Mitglied der Geschäftsleitung und Leiterin des Bereichs Ernährung und Umwelt der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V. Ihre Themenschwerpunkte sind Anforderungen an die Kennzeichnung, Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln und Verbraucherinformation im Lebensmittelmarkt.



Stephan Tromp ist stellv. Hauptgeschäftsführer des Handelsverband Deutschland (HDE) e.V. und IFS Managing Director. Die Dachmarke IFS – International Featured Standards steht heute für die von der Lebensmittelindustrie global angewandten Standards IFS Food, IFS Logistics, IFS Household und Personal Care, IFS Broker und IFS Cash & Carry/Wholesale.



Thomas F. Voigt ist öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung. Seit 28 Jahren beschäftigt er sich beruflich mit dem Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung und ist seit 1990 auf diesem Gebiet beratend und publizistisch tätig.



Dr. Alexander Weiss war für das Qualitätsmanagement der Unilever Schweiz sowie Foodsolutions DACH zuständig, bevor er seit 2012 die Verantwortung als Qualitätsleiter für die Eisfabrik am Standort Heppenheim übernommen hat.



Manfred Woller arbeitet in der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit im Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Erlangen/Oberschleißheim.

Christoph Zurlinden ist Senior Quality Manager bei GNT Europa und verantwortet insbesondere das Compliance Management innerhalb der GNT-Gruppe.



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 seit 20 Jahren 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 zielgruppen genau 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 Günter
Telefon: +49 231 75896-73
tgunter@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
E-Mail: akoterba@akademie-fresenius.de

ANMELDUNG

per Internet

www.akademie-fresenius.de/2179

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
6. Fresenius QS-Leiter Tagung,
am 21. und 22. Mai 2014 in Köln
zu € 1.695,- zzgl. MwSt.

Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung**
am 21. Mai 2014 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.

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 21. Mai 2014.

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 **begrenzttes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert**. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Fresenius“.